

REVISTA PARA PROFESORES / Nº 200

AÑO 2023

VENTANAL

CIUDAD - PATRIMONIO

FUNDACIÓN
FUTURO

EDUCACIÓN - NATURALEZA

"La Cazuela" de Carlos Maturana "Bororo", 1987. Colección particular.



A 30 AÑOS DE VIDA,
FUNDACIÓN FUTURO
RINDE CUENTAS DE SU TRABAJO Y
PRESENTA UNA BREVE HISTORIA DE LAS
GASTRONOMÍAS CHILENAS

¡QUÉ ENTREN LAS
30 GASTRONOMÍAS
CHILENAS
CON SABOR A
PATRIMONIO Y FUTURO
A LAS SALAS DE CLASES
DEL **SIGLO XXI!**



FUNDACIONFUTURO.CL



FUNDACIONFUTUROOFICIAL



2016: grupo de profesores de la Región Metropolitana -junto al expresidente SEBASTIÁN PIÑERA- en una actividad con motivo del Día del Profesor, en las oficinas de Fundación Futuro.

Con más años encima, más experiencia, apertura, tolerancia y con un mayor sentido de urgencia, iniciamos nuestra cuarta década de vida. ¡Queda tanto por hacer! No nos cansaremos de acompañar y alentar a los docentes de Chile en su caminar, cada día más áspero y desafiante. Queremos seguir con perseverancia aportando al desarrollo personal y profesional de los profesores de Chile, apoyándolos y, sobre todo, fomentando -en nuestra variopinta sociedad actual- una mayor conciencia sobre lo fundamental que es el rol del educador ¡en los tiempos que corren! Les debemos respeto y gratitud a los profesores. Solo reconociéndolos podremos demandarles mayor rigor, mejores metodologías y más entusiasmo en su estar dentro de la sala de clases.

Aquí presentamos -con humildad y orgullo a la vez- lo realizado en estos 30 años de existencia. Varios éxitos, más de algún error y, sobre todo, abundante entusiasmo y trabajo en torno a fortalecer el valor de la EDUCACIÓN, PATRIMONIO, CIUDAD y NATURALEZA en nuestro bienestar como nación. No somos solo estadísticas, ni solo Constituciones, ni solo demandas de derechos, omitiendo los deberes. Somos un pueblo que camina “en la medida de lo posible hacia una patria justa y buena”, al decir del expresidente Patricio Aylwin. Vaya tarea...

Todos los proyectos de Fundación Futuro están acogidos a la Ley de Donaciones Culturales.

PASANTÍA CULTURAL Y TALLER DOCENTE

Convencidos que la ciudad, el patrimonio y la naturaleza son espacios de aprendizaje y reflexión por excelencia, desde **2007** Fundación Futuro ha realizado **28** Pasantías Culturales en las que han participado **1.301** profesores de todo Chile. A su vez, desde **2009**, se han realizado **17** Talleres Docentes con la participación de **571** profesores.

Ambos programas contemplan un curso *in situ* de 2 ó 3 días, en que nos hacemos cargo de los costos del traslado aéreo o terrestre, alojamiento y alimentación de los pasantes y talleristas. Estos vuelven a sus respectivas localidades con una mirada enriquecida sobre como los espacios públicos y naturales constituyen una excelente sala de clases. Asimismo, los docentes comparten experiencias con educadores de otros lugares y realidades.



OBSERVATORIO ASTRONÓMICO PARANAL, REGIÓN DE ANTOFAGASTA.



COSTANERA DE PUNTA ARENAS, REGIÓN DE MAGALLANES.



CUEVA DE MILODÓN, REGIÓN DE MAGALLANES.



MONTEGRANDE, REGIÓN DE COQUIMBO.



PUERTO MONTT, REGIÓN DE LOS LAGOS.



CHUQUICAMATA, REGIÓN DE ANTOFAGASTA.



PARQUE TANTAUCO, CHILOÉ, REGIÓN DE LOS LAGOS.



EX ESTACIÓN DEL FERROCARRIL ANTOFAGASTA-BOLIVIA. REGIÓN DE ANTOFAGASTA.



LA TIRANA, REGIÓN DE TARAPACÁ.



PRESENCIAS TUTELARES, REGIÓN DE ARICA Y PARINACOTA.

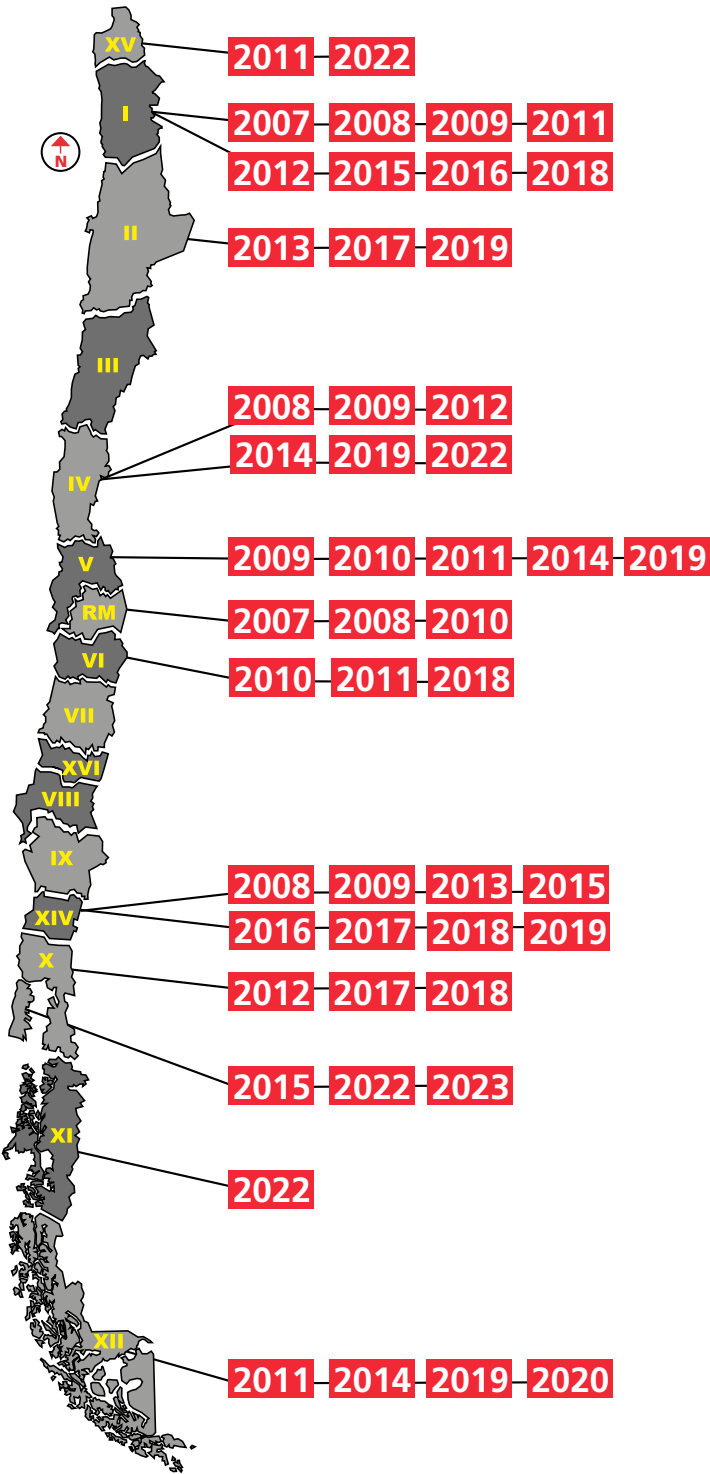


RÍO MAÑIHUALES, REGIÓN DE AYSÉN.



MANO DEL DESIERTO, REGIÓN DE ANTOFAGASTA.

PASANTÍAS CULTURALES Y TALLERES DOCENTES
REALIZADOS A LO LARGO DE CHILE DE 2007 A 2023



REVISTA VENTANAL

Revista Ventanal fue creada para profesores el **2000**. Como dice su nombre, pretende ser una gran ventana para el quehacer y reflexión docente. Hasta 2019 llegó físicamente a **30.000** educadores de las regiones Metropolitana, Valparaíso, Libertador Bernardo O'Higgins y del Maule -y gracias a convenios con Fundaciones Educativas- a colegios de todo el país. Desde la Pandemia, solo se encuentra en formato digital en el sitio de Fundación Futuro y en la Biblioteca Pública Digital.



COMITÉ EDITORIAL

- **ROBERTO AMPUERO**, escritor.
- **MARIANA AYLWIN**, Ex ministra de Educación y presidenta Fundación Aprender.
- **JOSÉ JOAQUÍN BRUNNER**, Ex ministro de Estado, investigador de la UDP y columnista.
- **ANDRÉS COUVE**, Ex ministro de Ciencia, Tecnología, Conocimiento e Innovación.
- **SERGIO MARTINIC**, Académico Universidad de Aysén.
- **JOAQUÍN WALKER**, Director Ejecutivo de Elige Educar.
- **MAGDALENA PIÑERA E.**, Profesora de Historia y directora ejecutiva de Fundación Futuro.



BOLETÍN ABREPUERTAS

“Chico, pero encachado”. Así podríamos definir este boletín dirigido a alumnos de 5° a 8° básico que circuló físicamente en un tiraje de **10.000** ejemplares por colegios de la RM entre **1997** y **2011**. Junto a este medio, estudiantes participaron en varios concursos ciudadanos como “¿Qué le pedirías al presidente de la República para Chile?” En 1998, los ganadores entregaron sus reflexiones al primer mandatario (Eduardo Frei Ruiz Tagle) en La Moneda.

Asimismo, en 2003, los seleccionados de otra convocatoria (acompañados por Sebastián Piñera, entonces presidente de Fundación Futuro) compartieron sus propuestas para mejorar la educación nacional con quien era ministro de Educación, Sergio Bitar.



SEBASTIÁN PIÑERA Y SERGIO BITAR en actividad de Abre Puertas en el Ministerio de Educación, 2003.

MAPAS, LÍNEAS DE TIEMPO, LUPAS NATURALISTAS, CANASTOS PATRIMONIALES Y BITÁCORAS

Es cierto que están los textos escolares (que incluyen documentos, mapas y actividades e incluso, manual de uso para el docente) pero ¿qué duda cabe! que son insuficientes para un profesor del Tercer Milenio que busca hacer entrar a la sala de clase las temáticas y desafíos contemporáneos. Pensando en ellos, en **2005** nacen estos materiales didácticos que buscan ser un soporte funcional para el profesor. Entre ellos encuentra:



- 100** Líneas de Tiempo de Chile en general.
- 40** Mapas Temáticos.
- 21** Mapas Temáticos de 7 regiones.
- 160** Fichas Yo descubro Mi país para rellenar (10 por región).
- 5** Lupas Naturalistas.
- 4** Canastos de Patrimonio Material e Inmaterial.
- 3** Salones de Arte.
- 11** Bitácoras de las Plazas de Armas de la capitales regionales.
- 4** Cápsulas Científicas.



Felipe Vivanco de TEMUCO.

GUÍAS METODOLÓGICAS

Desde **1999** a la fecha, contamos con **37** Guías Metodológicas con información, documentos, mapas, testimonios y sugerencias de actividades sobre:

- LOS **7** PATRIMONIOS DE LA HUMANIDAD DE CHILE.
- LA ARQUITECTURA PATRIMONIAL DEL TERRITORIO.
- EL CINE Y EL DOCUMENTAL NACIONAL A LO LARGO DE LA HISTORIA.
- CÓMO Y PARA QUÉ HABLAR DE DERECHOS HUMANOS EN LA SALA DE CLASES DEL SIGLO XXI.
- PERSONAJES Y MOMENTOS ESTELARES DE LAS **16** CAPITALS REGIONALES.
- LA HISTORIA Y LOS SITIOS RELEVANTES DEL EJÉRCITO, ARMADA, FUERZA AÉREA Y CARABINEROS DE CHILE.



Victoria Jorquera de CERRO NAVIA.

CAMINATAS URBANAS

“Conoce tu aldea y serás universal” afirmó una y otra vez León Tolstoi (1828-1910), el autor de “Ana Karenina” que nació en los alrededores de Tula, Rusia. Con la premisa que caminar la ciudad (cualesquiera ella sea) incentiva a los ciudadanos a valorar el patrimonio nacional y cuidarlo “como hueso de santo”, nacen en **2000** las Caminatas Urbanas. Saludables, sin costo y patrimoniales ¿qué mejor?



Todo estos materiales didácticos son descargables en www.fundacionfuturo.cl



MAITE ZUBIZARRETA



THOMAS KRAMER



PAZ ERRÁZURIZ



ANTONIO QUINTANA



TOMÁS MUNITA

MURALES FOTOGRÁFICOS HOSPITALARIOS

A raíz de la celebración del Bicentenario de Chile, en convenio con el Ministerio de Salud, en **2010** nació Murales Fotográficos Hospitalarios. Este consistió en la instalación de **1.000** fotografías de autores chilenos en **48** hospitales nacionales. ¿Qué se buscaba? Dejar obras de arte que permanezcan en el tiempo en un lugar que para muchos es de dolor e incertidumbre. El programa concluyó con la publicación de un libro impreso y digital.

Descárguelo: <https://www.fundacionfuturo.cl/libros>



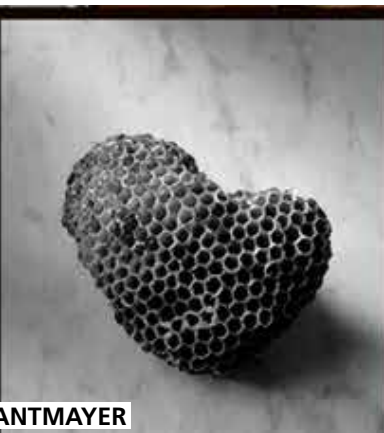
HARRY GRANT OLDS



MARTIN GUSINDE



JORGE BRANTMAYER



LUIS POIROT



Exposición Visito Mi Historia en la costanera de Valdivia, 2015.

VISITO MI HISTORIA, VISITO MI NATURALEZA, VISITO MI CULTURA Y VISITO MI REGIÓN

Se trata de **120** gigantografías, que buscan que los ciudadanos puedan encontrarse *in situ* con lo más representativo de la cultura nacional, desde los tiempos prehispánicos hasta el siglo XXI. Creado en **2010**, el programa Visito Mi Historia consiste en una exposición itinerante, que a la fecha (2023) ha recorrido las Plazas de Armas de **135** comunas de Chile, desde Parinacota hasta Quellón, pasando por San Pedro de Atacama, Paihuano, Teno, Penco y Lonquimay. ¿De qué están hechas estas 4 exposiciones?

La primera a la infancia de Bernardo O'Higgins en medio de la comunidad mapuche, el origen del Barros Luco, "la negra Ester", el Mundial del 62', la cestería Rari o el mismo Condorito. En otra muestra itinerante se reflejan los mayores íconos de nuestra flora, fauna y paisaje. La tercera temática que recorrió plazas del territorio fue la cultura popular, esa que está formada -en parte- por los dichos y refranes más emblemáticos de la oralidad chilena. Ejemplos: "En la cancha se ven los gallos", "Sacar los choros del canasto", etc.

Asimismo, en una cuarta exposición, se hizo un esfuerzo especial y particular en haras de la descentralización con exposiciones específicas de las regiones del Norte Grande, Coquimbo, Maule, Ñuble, Biobío, Araucanía, Los Ríos y Los Lagos. En su conjunto, las 4 exposiciones constituyen un aproximación ciudadana de nuestro Patrimonio Cultural (material e inmaterial) y el Patrimonio Natural.



Exposición Visito Mi Naturaleza en Parque de La Familia, SANTIAGO, 2016.



Exposición Visito Mi Cultura Popular, Plaza de Armas, LOS ANDES, 2017.

Las 4 exposiciones están descargables en www.fundacionfuturo.cl

OSORNO

FUNDACIÓN FUTURO

XIMENA ANDRARE

GUAITECAS

FUNDACIÓN FUTURO

PAULINO PÉREZ

FUNDACIÓN FUTURO

CONCEPCIÓN

INGRID FERNÁNDEZ

OVALLE

FUNDACIÓN FUTURO

NATALIA LAFFERTE

QUELLÓN

FUNDACIÓN FUTURO

ÓSCAR MARDONES

TALCA

FUNDACIÓN FUTURO

PABLO VERGARA

CURICÓ

FUNDACIÓN FUTURO

YESENIA VILCHES

LA SERENA

FUNDACIÓN FUTURO

FRANCISCO SOLAR

PUDAHUEL

FUNDACIÓN FUTURO

CONSTANZA GONZÁLEZ

UN PROFESOR, UN LIBRO

ANTOFAGASTA

FUNDACIÓN FUTURO

JOHANA OLMEDO

ALTO HOSPICIO

FUNDACIÓN FUTURO

FABIÁN MARAMBIO

Si bien existen docentes con nutridas bibliotecas en sus casas, la mayoría no tienen acceso a una variada literatura. En torno a esta inquietud, nace el **2011** "Un profesor, un libro", con el objetivo de regalar -al menos un libro- a cada uno de los **241.816** profesores que ejercen hoy en Chile. La Pandemia no nos detuvo. Si bien no pudimos acercarnos físicamente a los Establecimientos Educativos, vía Correos de Chile, hemos hecho llegar a los docentes su libro a domicilio. Ya van **15.465** profesores de **311** comunas que los han recibido.

COLINA

FUNDACIÓN FUTURO

ÁNGELA GARCÉS

MELIPILLA

FUNDACIÓN FUTURO

M. TERESA PARRAGUEZ

VIÑA DEL MAR

FUNDACIÓN FUTURO

GONZALO DURÁN

MAIPO

FUNDACIÓN FUTURO

CLAUDIA MARTÍNEZ

CHONCHI

FUNDACIÓN FUTURO

CAROLINA DÍAZ

LA FLORIDA

FUNDACIÓN FUTURO

PAMELA SUAZO

MAULLÍN

FUNDACIÓN FUTURO

SILVIA GALLARDO

ALGUNOS LIBROS DE FUNDACIÓN FUTURO

A lo largo de las tres décadas de historia de la Fundación Futuro hemos ideado, diseñado y publicado una serie de libros, todos con un espíritu común: acercarnos, develarnos y dejarnos tocar por el “alma de Chile”, como decía el cardenal Silva Henríquez. Solo temas, sueños, paisajes, desafíos, autores que tengan que ver con nuestro país. Ese es el origen de esta colección de libros.

En **“MALETAS DE 25 CHILENAS CHORAS” (2019)** indagamos en las vidas de mujeres osadas y adelantadas a su tiempo.

Asimismo en **“MALETA DE 25 CHILENOS CHOROS” (2021)** lo hicimos con los varones.

Con muchas fotografías e ilustraciones -que dan contexto a las historias- los libros permiten conocer las existencias (con todos sus triunfos y vicisitudes) de compatriotas nacidos y criados a lo largo del siglo XX, a lo ancho del territorio nacional. Sus andanzas en los campos de las artes, la economía, la política, la ciencia y la religión, nos refuerzan el valor de la audacia y la libertad.

Este libro, incluye muchas fotografías llamado **“TANTAUCO: EL LADO SALVAJE DE CHILOÉ”**

(2014). En el encontrará los paisajes, costas, senderos, zorrito de Darwin, olivillos costeros, Hued-hued y tantos otros integrantes de la maravillosa flora y fauna del Parque Tantauco.

Este parque privado se encuentra al sur del archipiélago de Chiloé y está esperándolo.

¿De qué trata **“CHISTES CON HISTORIA” (1999)**? De los momentos “estelares” de la historia de Chile del siglo XX, presentados a través del humor gráfico de los más emblemáticos ilustradores nacionales.

Al recorrer sus páginas, comprobará fehacientemente que el humor es un arma certera, sintética y poderosa para afirmar aquello que “no se dice” en una declaración o discurso. Asimismo, el humor (sobre todo el gráfico) constituye una herramienta ciudadana (cargada de sentido común) para “enjuiciar” desde la calle las acciones y omisiones de los líderes políticos.



Descargables sin costo en www.fundacionfuturo.cl/libros

“DISCURSOS CON HISTORIA” (1996)

es una selección de aquellos discursos más trascendentales pronunciados a lo largo de nuestros dos siglos republicanos. ¿Cómo cuáles? El de Frei Montalva y la “Patria Joven”, al cerrar su campaña presidencial en 1964; el de Bernardo O’ Higgins cuando en 1823 entregó la piocha que simbolizaba el poder; el de Neruda al recibir el Premio Nobel en 1971, el de Vicente Huidobro que en 1925 insinúa “que en Chile, todo huele a podrido”. ¡A rastrear se ha dicho!

Fascinante resulta ¡en pleno 2023! rastrear algunos intercambios epistolarios escritos a lo largo de nuestra República. Más atractivo todavía leer **“CARTAS CON HISTORIA” (1998)** (algunas privadas) en la cual el intercambio entre el destinatario y el escribiente tuvo incidencia en el devenir de la historia de Chile. ¿Ejemplos? La de Pedro de Valdivia a Carlos V o la de Augusto Pinochet al general Carlos Prats.

Juntos, estos dos libros dirigidos a alumnos del 2° Ciclo Básico: **“RECORRO MI HISTORIA” (1995)** y **“RECORRO MI ARTE” (1996)** buscaron (y siguen haciéndolo) acercar los hitos estelares de la trayectoria política, musical, cultural, social, cinéfila, miscelánea, económica, religiosa y literaria nacional, así como el recapitular las grandes tragedias, vergüenzas, y dolores que ha vivido Chile a las nuevas generaciones. Pues, ¿cómo es posible que un niño no sepa de dónde viene el nombre del sandwich Barros Luco o cuál es el origen de la fiesta de La Tirana?

PREMIOS CIUDAD FUNDACIÓN FUTURO: VISIBILIZAR LO BUENO QUE PASA EN NUESTRA "POLIS"



SANTIAGO 2003

- INFOCAP.
- MUNICIPALIDAD DE VITACURA.
- LIBRO "SANTIAGO DE MEMORIA" - ROBERTO MERINO.
- MUSEO INTERACTIVO MIRADOR, MIM.
- ARQUITECTO CRISTIÁN BOZA.
- METRO DE SANTIAGO.
- REVISTA LATITUD 33.
- CIUDAD EMPRESARIAL.
- COMISIÓN BICENTENARIO.
- PELÍCULA "CHACOTERO SENTIMENTAL" DE CRISTIÁN GALAZ.

SANTIAGO 2004

- PROGRAMA "ADOPTA UN HERMANO".
- MUNICIPALIDAD DE LAS CONDES.
- LIBRO "SANTIAGO BIZARRO" DE SERGIO PAZ.
- MUSEO HISTÓRICO Y MILITAR.
- ARQUITECTO FERNANDO CASTILLO VELASCO.
- PARQUE METROPOLITANO.
- REVISTA VIVIENDA Y DECORACIÓN DE EL MERCURIO.
- PLAN TRANSANTIAGO.

SANTIAGO 2005

- PELÍCULA "MACHUCA" DE ANDRÉS WOOD.
- CENTRO CULTURAL MATUCANA 100 .
- LIBRO UC "SANTIAGO EN LA GLOBALIZACIÓN: ¿UNA NUEVA CIUDAD?" DE CARLOS DE MATTOS.
- MUSEO DE LA MERCED.
- ARQUITECTO CRISTIÁN UNDURRAGA.
- PARQUE MEMORIAL DE SUSANA ROCCATAGLIATA.
- SANTIAGO CORRE, NIKE.
- ANILLO INTERIOR DE SANTIAGO.
- EXPOSICIÓN FOTOAMÉRICA 2004.

SANTIAGO 2006

- FUNDACIÓN BELÉN EDUCA.
- COMUNIDAD MUJER.
- "SUEÑOS URBANOS" DE CHILEVISIÓN.
- MUSEO NACIONAL DE BELLAS ARTES.
- AUTOPISTAS URBANAS.
- MOVIMIENTO FURIOSOS CICLISTAS.
- ENERSIS "ILUMINACIÓN IGLESIAS".
- LIBRO "ESCUULTURA PÚBLICA" DE LIISA FLORA VOIONMAA.
- BIBLIOTECA DE SANTIAGO.
- COLEGIO DE ARQUITECTOS DE CHILE.

SANTIAGO 2007

- BIBLIOTECA VIVA DE FUNDACIÓN LA FUENTE.
- CICLO CHARLAS "LA UC MIRA A CHILE" DE LA U. CATÓLICA.
- PELÍCULA "EL REY DE SAN GREGORIO" DE ALFONSO GAZITÚA.
- LIBRO "DÓNDE ESTAMOS Y HACIA DÓNDE VAMOS" DEL CENTRO DE ESTUDIOS PÚBLICOS.
- REMODELACIÓN DEL MUSEO DE ARTE CONTEMPORÁNEO.
- SALA DE ARTE FUNDACIÓN TELEFÓNICA.
- PARQUE PEÑALOLÉN.
- MAPOCHO LIMPIO DE AGUAS ANDINAS.
- CENTRO CULTURAL PALACIO DE LA MONEDA.
- FARMACIAS MAKELAWEN.

SANTIAGO 2008

- PARQUES URBANOS DE LA RED METROPOLITANA.
- PELÍCULA "LA CIUDAD DE LOS FOTÓGRAFOS" DE SEBASTIÁN MORENO.
- MUNICIPALIDAD DE RECOLETA.
- FESTIVAL INTERNACIONAL DE TEATRO SANTIAGO A MIL.
- SEMANA DE LA CHILENIDAD.
- DIARIO PUBLIMETRO.
- BAR LA PIOJERA.
- CENTRO CULTURAL ALAMEDA.
- EXPOSICIÓN "LAS CAUTIVAS" DE JORGE BRANTMAYER.
- TEATRO MUNICIPAL DE SANTIAGO.

SANTIAGO 2009

- FESTIVAL DE BICULTURA.
- CONCIERTO ENNIO MORRICONE DE CELFIN CAPITAL.
- BOULEVARD PELUQUERÍA FRANCESA.
- CASA DE LA PAZ.
- FUNDACIÓN "UNIENDO MUNDOS".
- INTERVENCIÓN URBANA "CARTEL SE BUSCA".
- WWW.PLATAFORMAURBANA.CL.
- LIBRERÍA LUIS RIVANO.
- "PERCEPCIÓN DE LA POBLACIÓN POBRE DE SANTIAGO" DE UNIVERSIDAD CATÓLICA SILVA HENRÍQUEZ.
- SALA DE ARTE CCU.

SANTIAGO 2010

- PROGRAMA CITY TOUR DE CANAL 13 CABLE.
- FERIA INTERNACIONAL DEL LIBRO DE SANTIAGO.
- PROCESIÓN DE LA VIRGEN DEL CARMEN.
- FUNDACIÓN MI PARQUE.
- VECINOS POR LA DEFENSA DEL BARRIO YUNGAY.
- REVISTA "FOCO, IDEAS DE CIUDAD".
- CONCURSO DE CUENTOS "SANTIAGO EN 100 PALABRAS".
- MUSEO DE ARTES VISUALES, MAVI.
- RESTAURANTE "EL QUITAPENAS".

SANTIAGO 2011

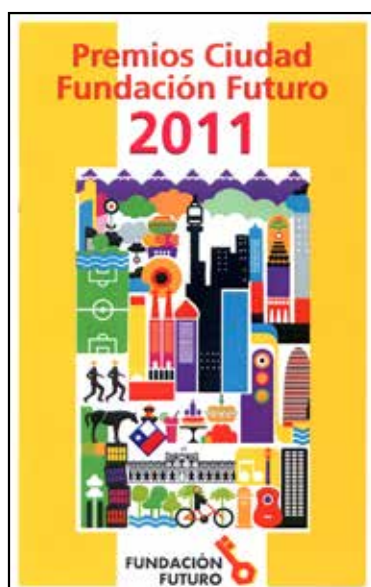
- "PURO CHILE, PURA ENERGÍA" GRUPO CGE.
- EDIFICIO GEN DE FELIPE ASSADI Y FRANCISCA PULIDO.
- LA VEGA CENTRAL.
- EXPOSICIÓN FOTOGRÁFICA "LA VICTORIA DE TODOS".
- CORPORACIÓN RED DE ALIMENTOS.
- RECORRIDOS PATRIMONIALES "CULTURA MAPOCHO".
- PROGRAMA "JUNTO AL BARRIO".
- CORPORACIÓN LA ESPERANZA.
- FUNDACIÓN PUENTE.
- MOSAIQUEROS "MAR DE ARTE" - PUENTE ALTO.

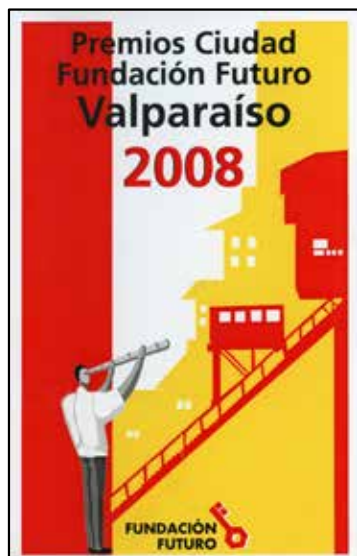
¡Se trata de ver el vaso medio lleno!
Es cierto que las CIUDADES -esos espacios que habitan más del 88% de nuestros compatriotas- son territorios contaminados y con problemas de seguridad.

Pero también es verdad que en ellas (las polis) ocurren cosas que son dignas de celebrar. Esas son las que -desde **2003**- Fundación Futuro rescata y aplaude por medio de los PREMIOS CIUDAD.

Si uno juntara a todas esas personas, instituciones públicas y ONGs, se mostraría la mejor cara de SANTIAGO y VALPARAÍSO.

Revise los **185** premiados y se encontrará con mucha creatividad, gastronomía, cultura, solidaridad y esperanza.





VALPARAÍSO 2008

- LIBROS "BREVIARIOS DE VALPARAÍSO" DE ENNIO MOLTEDO Y ALLAN BROWNE.
- BAR INGLÉS.
- PROCESIÓN DE SAN PEDRO - CALETA EL MEMBRILLAR.
- FUNDACIÓN VALPARAÍSO.
- CUERPO DE BOMBEROS DE VALPARAÍSO.
- CASA MIRADOR LUKAS.
- FESTIVAL INTERNACIONAL DE CINE.
- ARTISTA PLÁSTICO - GONZALO ILABACA.

VALPARAÍSO 2011

- EDIFICIO LUIS COUSIÑO DUOC UC.
- BALMACEDA ARTE JOVEN, VALPARAÍSO.
- POLICÍA DE INVESTIGACIONES DE CHILE, VALPARAÍSO.
- MUSEO ORGANOLÓGICO.
- FESTIVAL INTERNACIONAL DE FOTOGRAFÍA EN VALPARAÍSO, FIFV.
- ARTISTA "LORO COIRÓN" - THIERRY DEFERT.
- "MÚSICA EN LAS ALTURAS". IGLESIA SAINT PAUL'S.
- "MOTEME!" - CARLOS MARTÍNEZ.
- LIBRO "LOS CONVENTILLOS DE VALPARAÍSO 1880-1920" DE MARÍA XIMENA URBINA.
- FESTIVAL PUERTO DE IDEAS.

VALPARAÍSO 2012

- MUSEO MARÍTIMO NACIONAL.
- OBSERVATORIO DE CIUDAD CREATIVA.
- RADIO UNIVERSIDAD FEDERICO SANTA MARÍA.
- VÍA CRUCIS CERRO PLACERES.
- CONSEJO COLECTIVIDADES INMIGRANTES DE VALPO.
- CLUB DE DEPORTES SANTIAGO WANDERERS.
- CASA E, GALERÍA DE ARTES VISUALES.
- ASOCIACIÓN COMERCIANTES - MERCADO CARDONAL.
- FOTÓGRAFO OSVALDO BRICEÑO.
- AGRUPACIÓN MUSICAL "LA ISLA DE LA FANTASÍA".

VALPARAÍSO 2013

- EDITORIAL UNIVERSIDAD DE VALPARAÍSO.
- DIARIO LA JUGUERA MAGAZINE.
- TEATRO MUSEO DEL TÍTERE Y EL PAYASO.
- GRAN BODEGA PEDRO MONTT BACIGALUPO.
- CORPORACIÓN LA MATRIZ.
- PROYECTO EDIFICIO ASTORECA DE ULTRAMAR.
- GUÍAS Y SCOUT "BOERS" DE LA ESCUELA AMÉRICA.
- CAFÉ DEL POETA EN PLAZA ANÍBAL PINTO.
- DOCUMENTAL: "74 M2" DE TIZIANA PANIZZA Y PAOLA CASTILLO.
- PÓSTUMO: SERGIO LARRAÍN (+).

VALPARAÍSO 2014

- RESTAURACIÓN IGLESIA SAGRADOS CORAZONES.
- CANCIÓN "VALPARAÍSO ETERNO" - DIÓSCORO ROJAS.
- CENTRO DE INTERPRETACIÓN PATRIMONIAL VILLA VICTORIA.
- RESCATE BIBLIOTECA DE JOAQUÍN EDWARDS BELLO.
- FÁBRICA DE LICORES Y JARABES ARAUCANO.
- GALERÍA DE ARTE BAHÍA UTÓPICA.
- LIBRO "VALPARAÍSO NO PATRIMONIAL" DE MARCO HERRERA Y CHRISTIAN MORALES.
- SOMBRERÍA WORONOFF.
- GRAFITIS EN CAMIONES MUNICIPALES DE BASURA.
- PÓSTUMO: HARRY GRANT OLDS (+).

VALPARAÍSO 2015

- LIBRO "VALPARAÍSO: UN SIGLO DE HISTORIA VISUAL DEL TRANSPORTE PÚBLICO: 1860-1960" DEL COLECTIVO MICRÓPOLIS.
- MUSEO DE HISTORIA NATURAL DE VALPARAÍSO.
- CASA PLAN.
- PROGRAMA "CIENCIA AL TIRO" DEL CENTRO DE NEUROCIENCIAS DE LA UNIVERSIDAD DE VALPARAÍSO.
- REFUGIO DEL POETA EN CERRO LECHEROS.
- ALMACÉN EL OLIVAR.
- CORTOMETRAJE "DE CERRO A MAR" DEL TALLER AUDIOVISUAL DEL COLEGIO SAN JUDAS TADEO.
- GALERÍA DE ARTE NOCTURNA DEL GRAFITTI PATRIMONIAL.
- PÓSTUMO: PEDRO MASSAI (+).

VALPARAÍSO 2016

- ESPACIO DE INNOVACIÓN IF VALPARAÍSO 3IE.
- SINDICATO DE TRABAJADORES DE LANCHA.
- ONG ACCIÓN BASURA.
- RUTA ITALIANA BARRIO ALMENDRAL.
- PASTELERÍA STEFANI EN PLAZA VICTORIA.
- PROGRAMA VALPARAÍSO EN COLORES.
- MESA DESARROLLO TERRITORIAL DE PLAYA ANCHA.
- LIBRO "GENERACIÓN PORTEÑA" DE MARCELA KÜPFER Y CARLOS LASTARRIA.
- PÓSTUMO: SARA VIAL (+).

VALPARAÍSO 2017

- DIARIO EL MERCURIO DE VALPARAÍSO.
- ONG VALPO INTERVIENE.
- DOCUMENTAL "EMPORIOS: INMIGRANTES ITALIANOS DE AYER Y DE HOY" DE MAGDALENA GISSI.
- CARRERA VALPARAÍSO CERRO ABAJO.
- SOCIEDAD PROTECTORA DE ANIMALES.
- LIBRO "VALPARAÍSO AL TRASLUZ" DE ALFREDO LARRETA (+) Y JULIO HURTADO.
- ENCUESTAS PROGRAMA DE ESTUDIOS SOCIALES Y DESARROLLO DE UNIVERSIDAD CATÓLICA DE VALPARAÍSO.
- CECINAS SETHMACHER.
- FESTIVAL "PUERTO DE COLORES" DE DUOC.

VALPARAÍSO 2018

- RESCATE EX TEATRO MAURI.
- COLECTIVO CIUDADANO PEDAGOGÍA PATRIMONIAL.
- FESTIVAL TEATRO CONTAINER.
- EXPERIENCIA LOCAL TOUR.
- FUNDACIÓN BETANIA ACOGE.
- LIBRO "GRAN VALPARAÍSO: DEBATES, IDEAS Y PROPUESTAS DE CIUDAD" DE IVÁN PODUJE Y OTROS.
- RESTAURANT MENZEL EN AVENIDA LAS HERAS.
- FONDO MARGOT LOYOLA DE LA UNIVERSIDAD CATÓLICA DE VALPARAÍSO.
- JUNTA DE VECINOS N° 23 - CERRO BELLAVISTA.

VALPARAÍSO 2019

- PELÍCULA "EMA" DE PABLO LARRAÍN.
- SEMINARIO: "DIÁLOGOS PARA LA DEMOCRACIA" DE UNIVERSIDAD DE VALPARAÍSO.
- CORTOS "RELATOS DEL PUERTO" DE NICOLÁS GARCÍA Y DIEGO FLISFISCH.
- TWITTERO PATRIMONIAL - RENZO VACCAREZZA.
- REEDICIÓN LIBRO "VALPARAÍSO PANORÁMICO" (1924) DE ROBERTO HERNÁNDEZ.
- TIENDA "LA VIDA PORTEÑA".
- FUNDACIÓN SANTOS Y EVA CHÁVEZ.
- PÓSTUMO: RUBÉN BASTÍAS (+).

VALPARAÍSO 2021

- MUSEO UNIVERSITARIO DEL GRABADO DE LA UNIVERSIDAD DE PLAYA ANCHA.
- EXPOSICIÓN TIPOGRÁFICA "EL ABECEDARIO PORTEÑO".
- APLICACIÓN "VALPARAÍSO INAUDIBLE".
- LIBRO "EL VIEJO PUERTO" DE ERNESTO OTTONE.
- FUENTE DE SODA "BOGARÍN" EN PLAZA VICTORIA.
- CELSO SAN MARTÍN, EL ÚLTIMO ESCOBERO.
- PÓSTUMO: EDUARDO MENA (+).

VALPARAÍSO 2022

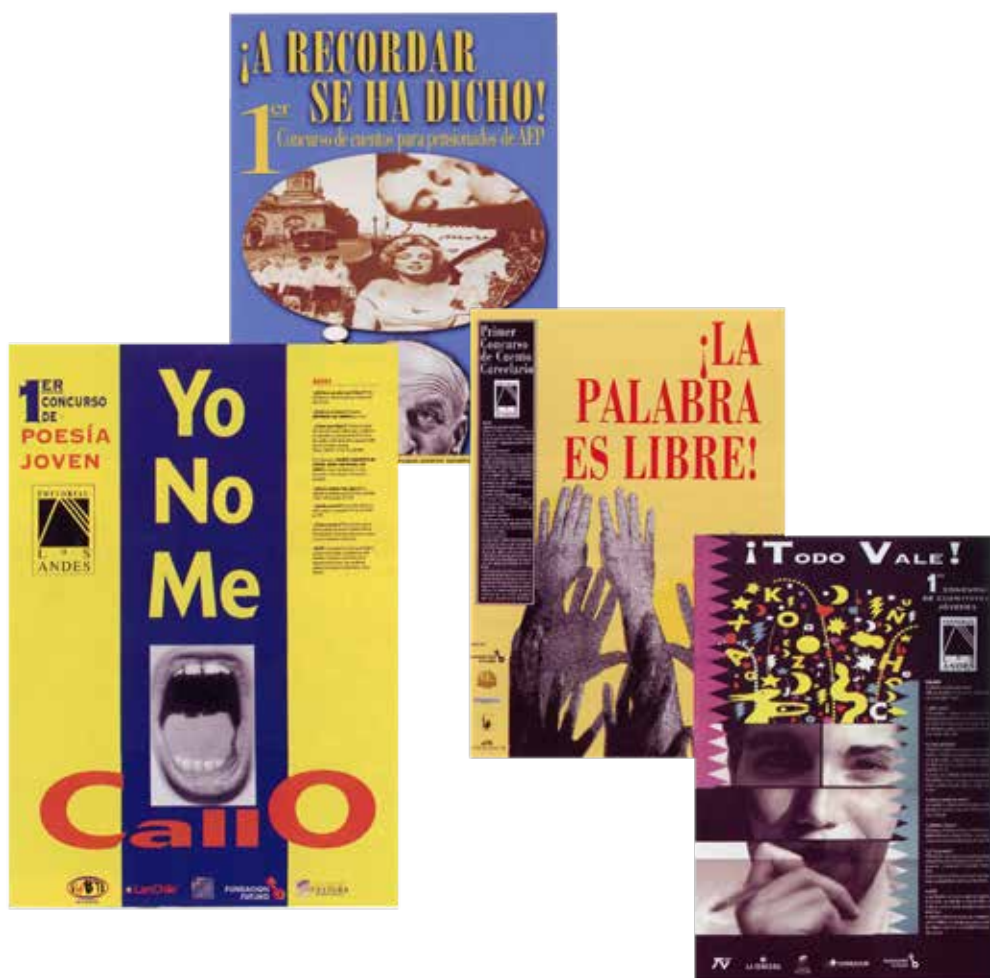
- ESPACIO LA COMPAÑÍA.
- "LAS BROCHAS LOCAS" DEL CERRO CONCEPCIÓN.
- LIBRO "MURALES NO ALBERGADOS: MUSEO A CIELO ABIERTO DE VALPARAÍSO" DE MAGDALENA DARDEL.
- EDIFICIO FEDERICO SANTA MARÍA.
- MUSEO MUNC. DE BELLAS ARTES PALACIO BABURIZZA.
- VOLANTINERO PATRIMONIAL: CARLOS ALMARZA.
- LIBRERÍA FONDO CULTURA ECONÓMICA.
- LEYENDA DE LA MÚSICA PORTEÑA: LUCY BRICEÑO.



Ceremonia entrega de Premios Ciudad Valparaíso 2016.

CONCURSOS LITERARIOS

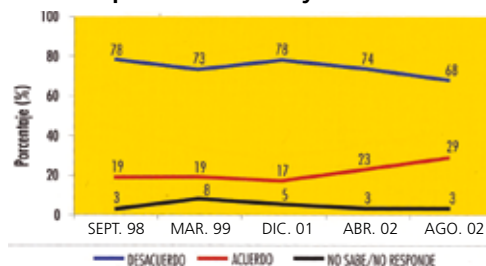
Escuchar. Afinar el oído para poder oír las voces de esos que hablan poco, escriben menos y -sin embargo- tienen mucho que decir. Ese fue el sentido de esta línea de Fundación Futuro (materializada en conjunto con Editorial Los Andes) de convocar un concurso literario de cuento y poesía a diversos “nichos” de la sociedad chilena que -con sus vivencias- ampliaron nuestras mentes y corazones. Desde **1995** hasta **2002** fueron **8.541** jóvenes, personas con capacidades diferentes, secretarías, personas privadas de libertad y adultos mayores que respondieron a nuestro llamado de plasmar -mediante la palabra- sus vivencias en formato biográfico o ficcionado.



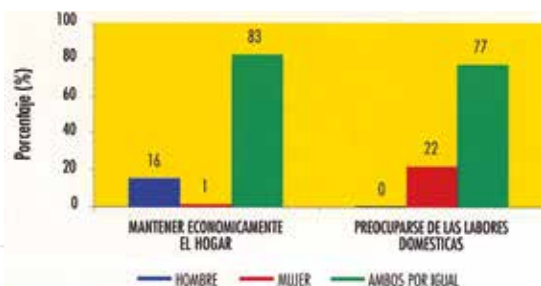
BANCO DE ENCUESTAS

En **1997** Fundación Futuro fue una de las primeras instituciones en realizar encuestas telefónicas. Tras estratificar los hogares según su ubicación geográfica, avalúo fiscal de la vivienda y cruzar la información con los números de teléfonos fijos, se “hizo a la mar” en esto de auscultar a la opinión pública. Hasta **2002**, se dieron a conocer públicamente resultados de encuestas sobre el pulso de la política, contingencia social y económica, percepción de las teleseries y otros programas de la televisión abierta, acerca de la felicidad, posturas personales ante diversas temáticas llamadas “valóricas” y suma y sigue.

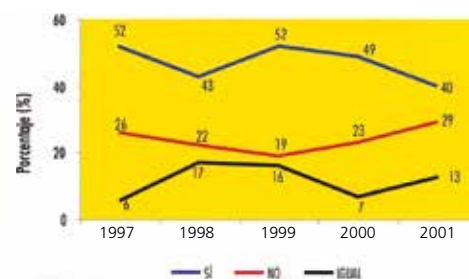
¿Está usted de acuerdo o en desacuerdo con que exista una Ley de divorcio?



¿De quién es la responsabilidad de...?



¿Cree usted que será más feliz en el futuro que ahora?



En una iniciativa inédita para la época, en **2000**, creamos una suerte de “Banco” de Encuestas que reunió en un mismo repositorio, tanto los estudios de opinión pública realizados por la propia Fundación Futuro como aquellos hechos por las demás instituciones del rubro en Chile. Estas incluían empresas, universidades, Centros de Estudios etc... Sin costo, el interesado (sociólogos, estudiantes, parlamentarios, entre otros) entraba al sitio web y solicitaba las encuestas de su interés. El Banco de Encuesta llegó a contar con **1.900** diferentes estudios de opinión ciudadana clasificadas por año de realización, temática e institución encuestadora.

CENTRO CULTURAL MÓVIL

Pensado para los adultos mayores y las dueñas de casas que les cuesta ausentarse de sus hogares por los quehaceres, cuidados de terceros o por su movilidad reducida, se trataba de un camión que se convertía en un espacio al aire libre para leer la prensa, ver documentales, jugar juegos de mesa, admirar réplicas de arte nacional y ¡hasta tomarse un café!

¿Y por dónde anduvo este? Entre **2010** y **2012**, el Centro Cultural Móvil visitó **97** parques de comunas desde la Región de Coquimbo hasta la Región de La Araucanía.



CULTURA EN LA CALLE

Desde su creación en **2018**, este programa se desarrolló mediante una exposición itinerante en **134** Consultorios de Salud Familiar (CESFAM), Centros de Salud Mental (COSAM) y Centros Comunitarios de Salud Familiar (CECOF) de la Región Metropolitana.

- ANIMALES CHILENOS EN PELIGRO CRÍTICO DE EXTINCIÓN.
- VIDA Y OBRA DE MUJERES CHILENAS EXCEPCIONALES.

En plena Pandemia (**2020**), estas exposiciones itineraron acompañando a los usuarios de diversos servicios públicos en las filas que se formaban (por el aforo y las medidas sanitarias) en las veredas de las principales calles de Santiago. El objetivo era alivianar la espera en los tiempos de COVID.

- VIDA Y OBRA DE MUJERES CHILENAS EXCEPCIONALES.
- HISTORIA DE LOS 7 PATRIMONIOS DE LA HUMANIDAD DE CHILE.

En **2022**, los atriles portátiles llegaron hasta la ciudad más austral de la provincia de Chiloé. Allí -en convenio con la municipalidad de Quellón (comuna donde se ubica el Parque Tantauco)- se elaboró una temática que diera cuenta de los momentos estelares de este territorio insular.

- DESCUBRO MI QUELLÓN.
- LA NATURALEZA DE LA ISLA DE CHILOÉ.



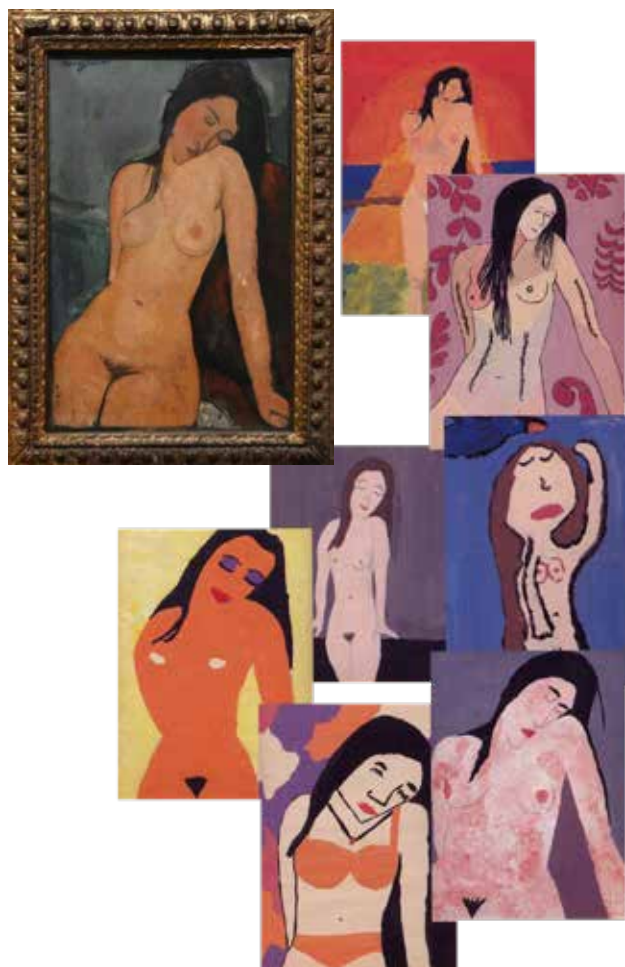
EL ARTE SE ACERCA A LA GENTE

Corría **1993** y nacía al mundo la Fundación Futuro.

En esos tiempos (anteriores al Internet y a la consiguiente globalización del conocimiento) para un ciudadano chileno encontrarse de frente con la obra de Miguel Ángel, Van Gogh o Picasso era simplemente inimaginable. Pero lo que sí era posible es que reproducciones de las pinturas de los más grandes artistas universales llegaran hasta las escuelas y permanecieran allí como "visitas ilustres" durante 15 días.

De eso se trató el Programa "El Arte se Acerca a la Gente".

De que la "Mona Lisa" de Da Vinci (a escala exacta) o el "Desnudo femenino" de Modigliani convivieran con la comunidad educativa (alumnos, profesores, administrativos y hasta los propios apoderados) de un colegio vulnerable del país. Hasta el 2000, la exposición itinerante estuvo físicamente (no online) en **1.332** establecimientos educacionales de la RM.



"Desnudo femenino" de AMEDEO MODIGLIANI (1884-1920) acompañado de versiones realizadas por estudiantes del primer ciclo básico de Chile, 1995.

LA GRAN MALETA DE...

En **2016**, creamos el material “La gran maleta de...” con aquellas personalidades que han hecho un aporte a la construcción de la historia nacional. A la fecha contamos con **70** maletas de 8 a 10 fichas cada una. En ellas, el docente podrá encontrar las grandezas, los sueños, las hazañas y también los lados oscuros de estos hombres y mujeres (todos ellos ya fallecidos). Asimismo, (a partir de este material didáctico) hemos publicado los libros **“Maletas de 25 chilenas choras” (2019)** y **“Maletas de 25 chilenos choros” (2021)**.



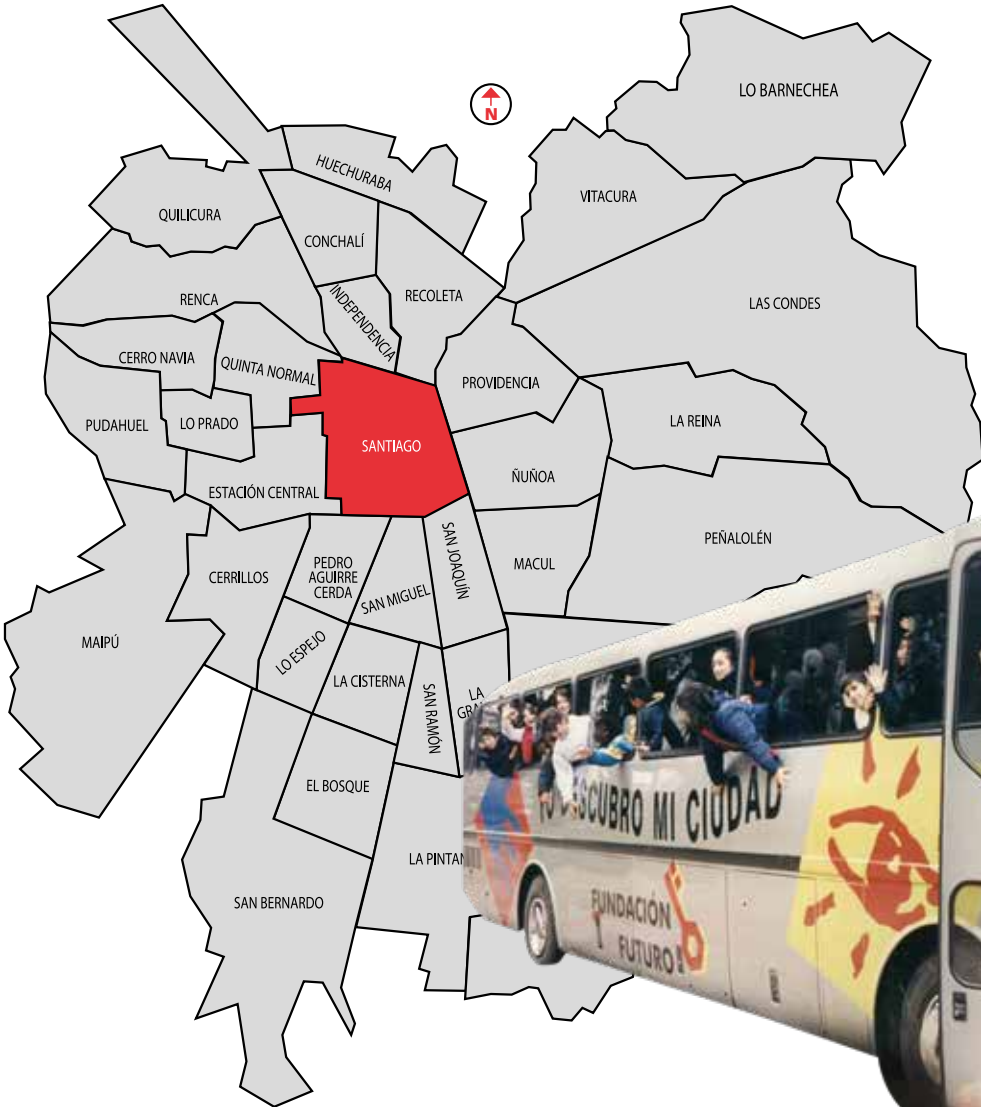
PERSONAJES CHILENOS QUE TIENEN UNA “MALETA” EN FUNDACIÓN FUTURO

- | | | | |
|-----------------------------|-------------------------|-----------------------|------------------------|
| • CARLOS ALTAMIRANO | • LENKA FRANULIC | • ANITA LIZANA | • MATILDE PÉREZ |
| • NEMESIO ANTÚNEZ | • MARIO GÓNGORA | • MARGOT LOYOLA | • ORESTE PLATH |
| • CLAUDIO ARRAU | • ANA GONZÁLEZ | • JANEQUEO | • ROSITA RENARD |
| • CLOTARIO BLEST | • GABRIEL GUARDA osb. | • JOAQUÍN LUCO | • RAUL RETTIG |
| • ROBERTO BOLAÑO | • JAIME GUZMÁN | • ROBERTO MATTA | • RENÉ “PEPO” RÍOS |
| • MICAELA CÁCERES | • LUIS HERNÁNDEZ PARKER | • CLAUDIO MATTE | • JUANA ROSS |
| • ELENA CAFFARENA | • ADRIANA HOFFMANN | • REBECA MATTE | • RAÚL RUIZ |
| • CRISTINA CALDERÓN | • LOLA HOFFMANN | • JORGE MILLAS | • SOLA SIERRA |
| • RENATO CÁRDENAS | • VICENTE HUIDOBRO | • GABRIELA MISTRAL | • RAÚL SILVA HENRÍQUEZ |
| • FERNANDO CASTILLO VELASCO | • ALBERTO HURTADO | • IRENE MORALES | • NISSIM SHARIM |
| • JAVIERA CARRERA | • VÍCTOR JARA | • GRETE MOSTNY | • INÉS SUÁREZ |
| • SANTOS CHÁVEZ | • SERGIO ONOFRE JARPA | • CLAUDIO NARANJO | • ÚRSULA SUÁREZ |
| • PASCUAL COÑA | • AMANDA LABARCA | • PABLO NERUDA | • VOLODIA TEITELBOIM |
| • ELOÍSA DÍAZ | • SERGIO LARRAÍN | • HERNÁN “NANO” NÚÑEZ | • DOUGLAS TOMPKINS |
| • MARGOT DUHALDE | • BERNARDO LEIGHTON | • NICANOR PARRA | • FRANCISCO VARELA |
| • ESTER EDÉN | • PEDRO LEMEBEL | • VIOLETA PARRA | • JUAN YARUR LOLAS |
| • MARÍA EDWARDS | • SERGIO LIVINGSTONE | • ANDRÉS PÉREZ | |

Todas las maletas están descargables en www.fundacionfuturo.cl



1999: Grupo de estudiantes de Renca realizando el programa “Yo descubro mi ciudad” junto a SEBASTIÁN PINERA, entonces presidente de Fundación Futuro. Abajo: alumnos de Puente Alto en el Santuario del Padre Hurtado en 2005 y la derecha, los ganadores del concurso “Un ensayo para mi Ciudad” 2008.



YO DESCUBRO MI CIUDAD

500.000 estudiantes entre 7° básico y 2° medio de la Región Metropolitana y la Región de Valparaíso fueron usuarios de “Yo descubro Mi ciudad”: una salida a terreno (con transporte incluido) para que el curso completo, junto a su profesor, palparan los grandes hitos ciudadanos desde una perspectiva pedagógica. El programa nace 1999 y culmina en 2011.

LUGARES DEL RECORRIDO YO DESCUBRO MI CIUDAD

- SANTUARIO PADRE HURTADO*
 - QUINTA NORMAL
 - CALLE COMPAÑÍA DE JESÚS
- CITÉ LUCRECIA VALDÉS Y ADRIANA COUSIÑO
 - PLAZA BRASIL
- IGLESIA DE LA PRECIOSA SANGRE
 - PLAZA DE LA CONSTITUCIÓN
 - PALACIO DE LA MONEDA*
 - UNIVERSIDAD DE CHILE
 - BIBLIOTECA NACIONAL
 - CERRO SANTA LUCÍA
 - UNIVERSIDAD CATÓLICA
 - CENTRO CULTURAL GAM
 - PLAZA BAQUEDANO
 - RÍO MAPOCHO
 - PARQUE FORESTAL
- MUSEO NAC. DE BELLAS ARTES
 - CALLE MONJITAS
 - PLAZA DE ARMAS
 - MERCADO CENTRAL
 - EX ESTACIÓN MAPOCHO
 - LA VEGA CENTRAL
 - AVENIDA LA PAZ
- HOSPITAL CLÍNICO J. J AGUIRRE
 - CEMENTERIO GENERAL*

*Lugares donde el bus se detenía y los alumnos se bajaban.





TÍTERES PATRIMONIALES

Son **50** títeres que desde **2009** personifican a hombres y mujeres relevantes en la historia de Chile. Ahí están para interpelarnos -desde sus propias realidades- la Guacolda y Lautaro, el padre Hurtado, el presidente Alessandri Palma, la Quintrala, Víctor Jara, Andrés Bello, entre otros. Pero, ello no es todo. En múltiples actividades con docentes, hemos hecho ejercicios imaginarios en que, desde el presente, los hemos interpelado a ellos. ¿Ejemplos? Un profesor de Quintero increpó a Pedro de Valdivia por haber ignorado las problemáticas ambientales al fundar ciudades. Otra de Punta Arenas todavía cuestiona a Eloísa Díaz por no haber tenido una mirada feminista en sus quehaceres. ¿Síntesis? El ser humano debe ser juzgado desde sus circunstancias, las mismas que cambian y estos títeres ayudan a ese necesario ejercicio.



POSTALES BICENTENARIAS

En **2010** -en conjunto con Chilevisión- Fundación Futuro, creó estas **200** Postales (microaudiovisuales). Las postales dejan ver eventos bélicos, deportivos, culturales, épicos, jurídicos, televisivos, religiosos, militares, de conquista, policiales, sociales, políticos y anecdóticos, que nos han constituido como país, desde la creación de la República hasta su Bicentenario.

Disponibles online en <https://www.youtube.com/@FundacionFuturo>



TALLERES SOBRE PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

En 2003 la UNESCO amplía el concepto de Patrimonio de la Humanidad (creado en 1979 para catalogar a los templos de Abu Simbel de Egipto) y denomina "Patrimonio Cultural Inmaterial" al conjunto de creaciones basadas en la tradición de una comunidad cultural tales como la lengua, música, artesanía, danza, juegos, tradiciones culinarias, rituales y mitologías. En conjunto con el Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio, desde **2020** a la fecha hemos realizado **5** talleres online en que han participado **272** profesores y, a partir de **2021**, otros **3** cuyos destinatarios han sido **110** bibliotecarios de todo Chile.

CUENTACUENTOS

La oralidad es aquella expresión humana a través de la cual -de generación en generación- los "mayores" van contando a los "menores" acerca de sus costumbres, tradiciones, alegrías y temores también. Aquí **10** CuentaCuentos audiovisuales producidos por Fundación Futuro, en **2020**. Estas historias "historiadas" (que duran entre 7 y 15 minutos) nos permiten entrar en experiencias de vidas reales o míticas de los primeros habitantes de nuestro territorio.

Disponibles en www.fundacionfuturo.cl/cuenta-cuentos



OBRAS DE TEATRO INFANTIL EN LOS COLEGIOS

Son obras cortas (dirigidas a alumnos del Primer Ciclo Básico) que van presencialmente a los colegios y tienen la particularidad de unir el humor (gran herramienta pedagógica) con valores que nos hacen mejores personas. Así, desde **2020**, la obra de teatro "**Un viaje a nuestras raíces**" (que visitó **255** establecimientos educacionales de la Región Metropolitana) da cuenta de la necesidad urgente de incluir la perspectiva de los pueblos originarios en nuestra historia.

A partir de **2022**, una nueva obra: "**El descubrimiento de Juan**" busca que los estudiantes valoren las capacidades diferentes y rechacen toda clase de "bullying" detrás de lo cual hay falta de humanidad y respeto hacia el otro. A la fecha, esta obra se ha presentado en **116** colegios de la RM.





10 PREMIOS NACIONALES PARTICIPARON EN UN CONVERSATORIO CON LOS PROFESORES DE CHILE EN 2021.

 ELIZABETH LIRA	 EDUARDO VILCHES	 EDWARD ROJAS	 SONIA MONTECINO	 ASCANIO CAVALLO
 MIRIAM SINGER	 JUAN CARLOS CASTILLA	 JORGE PINTO	 AGUSTÍN SQUEELLA	 NOLFA IBÁÑEZ

VÉALOS ONLINE EN FUNDACIONFUTURO.CL

EN 2022, 8 PERSONAS RELEVANTES EN TEMAS DESAFIANTES HAN PARTICIPADO EN UN CONVERSATORIO CON PROFESORES DE CHILE

 MARCELO LEPPE	 VIVIANA SALAZAR	 LUIS POIROT	 JOSÉ YURASZECK
 MARÍA ELENA WOOD	 ÁLVARO FISCHER	 BERNARDO ARRIAZA	 LEONIDAS MONTES

Disponibles online en <https://www.youtube.com/@FundacionFuturo>

CONVERSATORIOS

“Hablar con otro sobre algo alternando los turnos de la palabra”. Este ejercicio (el de conversar), que es facultad exclusiva de los seres humanos requiere -además de los turnos- la capacidad de escuchar lo que dice el o los otros, aspirando a buscar una verdad común. Así, su fin está esencialmente vinculado a la educación.

Con esas divagaciones rondando nuestras mentes y sumándole a ello las circunstancias de aislamiento físico que nos provocó el Covid, nace en **2021** esta iniciativa. Unir -por zoom- a los más recientes Premios Nacionales de Chile con los profesores confinados en sus casas a lo largo del territorio. ¡Sí supieran las reflexiones que surgieron de esas pantallas conectadas virtualmente!

En **2022**, seguimos convocando a hombres y mujeres nacidos en nuestra patria y especializados en temáticas pertinentes y visionarias. ¿Cómo cuáles? El cine, la micología, la Antártica, el documental, la ciencia y la tecnología, los desafíos de la pobreza, la fotografía, la comunidad mapuche y suma y sigue. Si no pudo participar en su momento, descargue ahora estos fecundos diálogos que -de seguro- ensancharán sus miradas ante estos grandes desafíos nacionales.

Estas tierras chilotas, habitadas ancestralmente por chonos y veliches, fueron avistadas por CHARLES DARWIN en 1832. Cuenta la leyenda que el naturalista inglés se acercó a pasos del zorro chilote que desde entonces lleva su nombre. Tan maravillado quedó con este *Licalopez fulvipes*, que lo llevó de vuelta al "Viejo Mundo" donde lo auscultó, lo describió y donó al Museo de Historia Natural de Londres.



PARQUE TANTAUCO

En 2005 -al extremo sur de la isla grande de Chiloé- nació el Parque Tantauco, de la mano de Fundación Futuro.

En sus 118.000 hectáreas, el visitante encontrará desde ciprés de las Guaitecas hasta olivillos costeros y turberas.

Asimismo -por sus amplios parajes- deambulan zorros chilotes, monitos del monte, huillines y la pequeña ranita de Darwin. En el sotobosque habitan musgos e infinitos miembros del Reino Fungi. Desde el aire, el hueso hueso del sur, chucao y Martín pescador supervisan.



DIEGO CONCHA fue el estudiante de Chiloé que resultó ganador del Concurso organizado por Fundación Futuro en 2005 para bautizar el parque. En lengua huilliche, Tantauco significa "donde se juntan las aguas" y es el mismo nombre del Tratado que en 1826 incorporó el territorio insular a la naciente República de Chile.

EDWARD ROJAS, Premio Nacional de Arquitectura 2016, es el artífice de los senderos, refugios, miradores, fogones y faros del parque. Asimismo, este territorio cuenta con un plan de manejo y conservación, vínculos con la comunidad, rescate de la cultura local, tareas de investigación y programas de educación ambiental.

www.parquetantauco.cl





“A cierta distancia, se creería ver de nuevo la Tierra del Fuego; pero, vistos más de cerca, los bosques son incomparablemente más bellos”.

CHARLES DARWIN EN CHILOÉ, 1834.

SIN EL EQUIPO Y LOS COLABORDORES, ¡NO SOMOS NADA!

GRACIAS y mas gracias. Nada de nuestro quehacer hubiese sido posible sin un directorio exigente, un equipo de excelencia, Municipalidades con la camiseta puesta, corporaciones educativas comprometidas y colaboradores generosos.

EQUIPO FUNDACIÓN FUTURO
Fundador

SEBASTIÁN PIÑERA ECHENIQUE.

Directorio

MAGDALENA PIÑERA MOREL, Presidenta.
SEBASTIÁN PIÑERA MOREL, Director.
CRISTÓBAL PIÑERA MOREL, Director.
MAGDALENA PIÑERA ECHENIQUE, Directora Ejecutiva.

Administración

CECILIA CUADRA VERGARA, Secretaria.
CHRISTIAN SOTO GARCÍA, Contador.
JORGE VALDEBENITO INZULZA, Administrativo.
GINO MUTIS LUCO, Informático.
ANGÉLICA OLGUÍN MILLARES, Aseo y Servicios.

Programas Educativos

DAMIÁN VALDÉS PIÑERA,
Coordinador Programas Ciudadanos y Medioambientales.
DANIELA CUEVAS OLIVARES,
Coordinadora Programa Educación Ambiental.
ANA MARÍA ANWANDTER RODRÍGUEZ,
Coordinadora Contenidos Material Didáctico.

Diseño y Comunicaciones

ALBERTO CONTRERAS PAZ, Diseñador, sitio web y RRSS.

Parque Tantauco

ALAN BANNISTER HEPP, Administrador.
CAMILA EGAÑA DOMIC, Comunicaciones y RRSS.



PERSONAS QUE HAN
FORMADO PARTE DEL EQUIPO FF
EN ESTOS 30 AÑOS

- SEBASTIÁN BARRANTE
- VALESKA BURREL
- CATALINA CAMUS
- ANDRÉS CONTRERAS
- LUIS CONTZEN
- VALENTINA CRUZ
- MARÍA JOSÉ DITTBORN
- BERNARDITA FERNÁNDEZ
- PAULA FERNÁNDEZ
- PATRICIA GALILEA
- ELISA GARCÍA HUIDOBRO
- VALENTINA HOWARD
- DENISE KANTOR
- PABLO MALDONADO
- MARÍA JOSÉ MIRA
- IRENE MIRANDA
- CLYMENE MONTES
- NATACHA PACHECO
- FERNANDO PIZARRO
- EDUARDO RAMÍREZ
- LORENA RIQUELME
- MACARENA SALGÓ
- CLAUDIA SEPÚLVEDA
- GINA VALSASNINI
- PAULA ZALDÍVAR

FUNDACIONES O CORPORACIONES CON CONVENIOS

- Facultad de Educación UC • Fundación Astoreca • Fundación Belén Educa • Fundación San Vicente de Paul • Codesser de la Sociedad Nacional de Agricultura • Comeduc de Cámara Nacional de Comercio • Coreduc de la Cámara Chilena de la Construcción • Corporación Emprender
- Corporación Aprender • Eduglobal • Instituto de Educación Rural • Protectora de la Infancia • Red de Liceos Sofofa • Sociedad Instrucción Primaria.

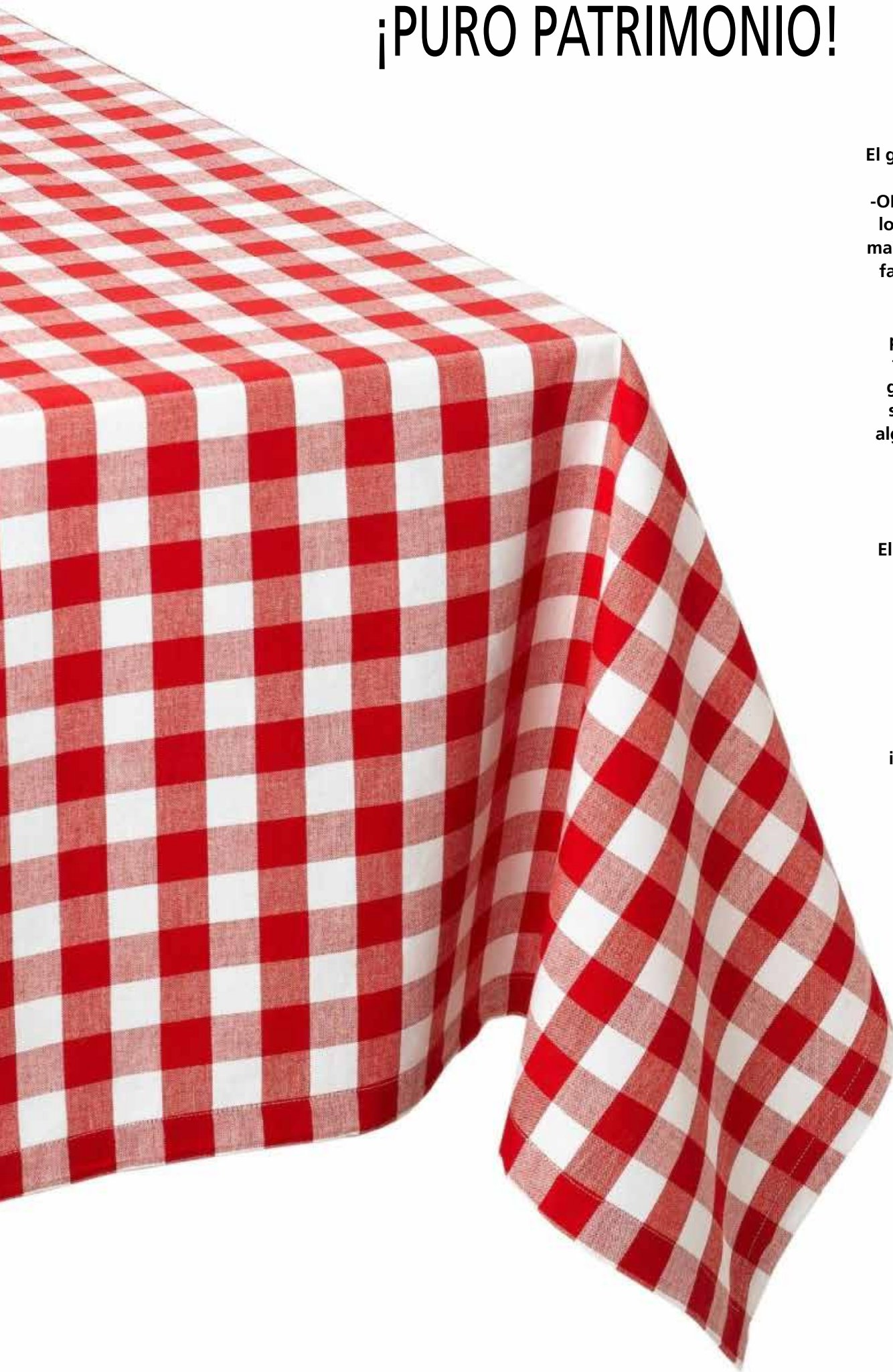
DEPARTAMENTOS, CORPORACIONES DE EDUCACIÓN MUNICIPALES O SERVICIOS LOCALES DE EDUCACIÓN PÚBLICA CON CONVENIOS

• **Región Metropolitana:** Buin, Cerrillos, Cerro Navia, Conchalí, Curacaví, El Bosque, El Monte, Estación Central, Huechuraba, Independencia, Isla de Maipo, La Cisterna, La Florida, La Granja, La Reina, Lampa, Las Condes, Lo Espejo, Lo Prado, Macul, Maipú, María Pinto, Melipilla, Ñuñoa, Padre Hurtado, Paine, Pedro Aguirre Cerda, Peñaflo, Peñalolén, Pirque, Providencia, Pudahuel, Puente Alto, Quilicura, Quinta Normal, Recoleta, Renca, San Bernardo, San Joaquín, San Miguel, San Ramón, Santiago, Talagante, Vitacura • **Región de Valparaíso:** Calle larga, Casablanca, La Calera, La Cruz, Limache, Llay Llay, Los Andes, Nogales, Panquehue, Quillota, Quilpué, San Felipe, Valparaíso, Villa Alemana y Viña del Mar. **Región de O'Higgins:** Codegua, Coinco, Coltauco, Chimbarongo, Doñihue, Graneros, Machalí, Malloa, Mostazal, Peumo, Quinta de Tilcoco, Rancagua, Rengo, Requínoa, San Fernando y San Vicente. **Región del Maule:** Curicó, Molina, Pelarco, San Clemente, San Rafael, Talca y Teno. **Región de Magallanes:** Punta Arenas.

INSTITUCIONES COLABORADORAS

- Centro de Investigaciones Diego Barros Arana • Colegio de Arquitectos de Chile • Comunidad Mujer • Conecta Adulto Mayor UC
- Consejo de Monumentos • Corporación de la Madera • CorpArtes • El Mercurio • Elige Educar • Esmoi de la Universidad del Norte
- Fundación Cardoen • Fundación Chile • Fundación Huilo Huilo • Fundación Iglesias Patrimoniales de Chiloé • Fundación La Fuente
- Fundación Sewell de Codelco • Instituto Antártico de Chile • Latam • La Tercera • Ministerio del Medio Ambiente • Ministerio de Salud
- Núcleo Milenio • ONG Micófilos • Red de Observadores de Aves y Vida Silvestres de Chile • Red Chilena de Herpetología • Revista Educación del Mineduc • Revista Mensaje • Servicio Nacional del Patrimonio Cultural • Universidad Católica de Chile (Facultad de Educación)
- Universidad San Sebastián • Universidad de Talca • Universidad Católica de Valparaíso • Viña Concha y Toro.

GASTRONOMÍAS CHILENAS: ¡PURO PATRIMONIO!



El gran investigador del Chile
“de a pie y profundo”
-ORESTE PLATH (1907-1996)-
lo sabía de siempre. “A las
manos que cocinan nunca les
falta ni cariño ni historia”.

Esta es una sabrosa y
patrimonial invitación a
transitar esos senderos
geográficos y culturales,
siguiendo las huellas de
algunos platos y productos
paradigmáticos de las
gastronomías chilenas,
¡pues no hay solo una!

El cometido de las páginas
que vienen es sencillo
y lo ejemplifica
muy certeramente
SONIA MONTECINO,
Premio Nacional de
Humanidades 2013:
“Cocina y cultura
conforman una diada
indisoluble y, por tanto,
un lenguaje que nos
define como memoria
y futuro”. Adelante...



LIMÓN DE PICA

En el Norte Grande existen muchos alimentos que forman parte de la tradición regional. Ejemplos son el limón de Pica, las aceitunas de Azapa o el aceite de oliva del Huasco. En Chile se está promoviendo con mucha fuerza la certificación de productos con “Denominación de Origen”, lo que significa según el Instituto Nacional de Propiedad Industrial (INAPI) que su “reputación, su calidad o alguna característica relevante es atribuible a su lugar de cultivo, extracción o producción...”. Es el caso del limón de Pica desde el 2010.



“Pica vive por el rango de sus limones: frutos donde el sol se convierte en aroma y a los que la luz penetra, ansiosa, para volverse dentro un jugo deleitoso”.

ANDRÉS SABELLA, EN “CHILE, FÉRTIL PROVINCIA”.1945.

PRODUCTOS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN O INDICACIÓN GEOGRÁFICA

• Limón de Pica (IG).
• Langosta de Juan Fernández (IG).
• Cordero Chilote (IG).
• Maíz Lluteño (IG).
• Aceitunas de Azapa (IG).
• Oregano de Putre (IG).
• Atún de Isla de Pascua (IG).
• Dulces de la Ligua (IG).
• Prosciutto de Capitán Pastene (DO).
• Sidra de Punucapa (DO).
• Aceituna de Oliva de Huasco (DO).
• Tomate Angolino (DO).
• Sandía de Paine (DO).
• Chicha de Curacaví (DO).
• Sal de Cahuil (DO).

INAPI - Ministerio de Economía.



¿LOCOTO Y HUATACAY?

En el libro de Guinness de 2013 fue calificado como el ají más picante del mundo. La palabra locoto (como se le dice en Argentina y Bolivia) o rocoto (así lo denominan en Chile, Perú y Ecuador) viene del vocablo quechua lucuttu.

Es una especie de planta herbácea, del género *Capsicum* utilizado como condimento picante en la cocina andina. Asimismo, el vocablo de origen quechua, huacatay se refiere a otro condimento (muy aromático y menos picante) que crece en forma silvestre en las tierras altas de la cordillera de Los Andes.



Huacatay.



PAPAS CHILOTAS

Originaria de América, la papa es uno de los cuatro alimentos más importantes del planeta y el 83% de las variedades que existen en el mundo tienen sus raíces en Chiloé. Su consumo en el archipiélago se remonta a 12 mil años atrás y representó, primero para el indígena (los mapuches la llamaban poñi) y luego para el europeo, la base de su alimentación. Aquí, cada tipo de papa recibe un nombre, como Quelemboca, Ilquilda, Michuñe, Clavela y Guave, entre otros. Es tal su protagonismo, que resulta difícil encontrar una comida chilota que no la incluya. Famosos son los panes de papas (milcao, chapalele y mella) que se cocinan al horno, al rescoldo, hervidos o fritos. También se consume papa en el luchicán (estofado de luche) y en la chanfaina (guisado de cordero). El 2006 este producto fue declarado "Patrimonio Nacional".

CREENCIAS MÁGICAS ENTORNO A LAS PAPAS

- Si se siembra en luna llena la papa se hace macho, crece larga y verdosa, sirve solo como semilla.
 - Para evitar maleficios, se deben cambiar de lugar las primeras cinco papas enterradas.
- Si se cae una papa de las que se están poniendo a la olla, seguro que llegará visita (Quinchao).
- No hay que tomar huevos antes de sembrar papas, de lo contrario saldrán ciegas (Castro).
- Hay que ponerse harta ropa para sembrar papas, así la cosecha será abundante (Chulín).

FUENTE: LIBRO "MANUAL DEL PENSAMIENTO MÁGICO Y LA CREENCIA POPULAR", RENATO CÁRDENAS.



Canasto de Boqui tejido por
Clodomiro Marilicán sector Llanco.
Colección Museo Regional de Ancud.



MINGA DE PAPAS

Chiloé cuenta con una verdadera cultura de la papa que determina la alimentación cotidiana, la economía campesina (su cultivo desplaza al del trigo) y también ancestrales prácticas sociales. Este tubérculo suele sembrarse y cosecharse en comunidad, en la llamada Minga de papas. La tradición, además de incluir música y comida local, consiste en que cuando un vecino es asistido por un grupo de gente, en una próxima oportunidad él deberá devolverle la mano a cada uno de los que le ayudaron en su chacra.



MOTE CON HUESILLOS

Para algunos es un postre, para otros una bebida, pero lo que no se discute, es que se trata de un sabor típicamente chileno. Desde los tiempos de la Colonia, se consumía a media tarde.

Siglos han pasado, y aquella tradición de antaño continúa, principalmente durante los meses de verano como una forma de calmar la sed y el calor. El Mote con Huesillos consta de duraznos secos al sol (huesillos), trigo, canela y agua, servido en gruesos vasos de vidrios y siempre ¡bien helado!



"REY DEL MOTE CON HUESILLOS"

Desde 1935, en la esquina del Club Hípico hay un pequeño local con un cartel "Su majestad: El Rey del Mote con Huesillos". Atendido por el nieto de quien fundara el quiosco, se cuenta que aquí se hace el mejor. Han salido otros reinados, como el "Rey de la empanada", "el Rey del marisco", "el Rey de la milanesa" y "el Rey del pastel de choclo".



EL MOTERO: OFICIO COLONIAL

Según Oreste Plath (1907-1996), el gran investigador del folklore nacional, (junto al aguatero, el afilador de cuchillos y el velero), el motero fue uno de los oficios más típicos de los largos siglos de la Colonia en Chile.

Su sola presencia anunciaba el inicio del verano. ¿Qué rol cumplía este? Era el que preparaba el mote con huesillo y luego lo vendía en un carrito ambulante por las calles de las ciudades. Y -como por entonces no había refrigerador- la forma de mantener el brebaje frío, para que refrescara, ¡pues para ello fue creado!, era conservar el jugo del durazno en una gran vasija de greda.

CORDERO MAGALLÁNICO



<https://torresdelpaine.com/>

Lo que diferencia al cordero de Magallanes de cualquier otro, es que se cría a 53° de latitud sur. Además, nace al aire libre y pasa su corta infancia en grandes estancias, pastando en praderas naturales de coironales, donde tienen que caminar varios kilómetros al día para alimentarse. Por ello desarrolla su musculatura, tiene menos grasa y es más suave que el de otras latitudes. A los seis meses de vida un cordero ya pesa 12 kilos y está listo para ir a la planta faenadora donde lo preparan para llegar en óptimas condiciones al exigente mercado de la Unión Europea. Ese es el destino del 75% de los corderos criados en la estepa magallánica. Pero ¿Cuándo llegaron los corderos a este territorio de fin de mundo?

En 1876, el entonces gobernador Diego Dublé Almeyda hizo traer -desde las islas Malvinas- el primer piño de ovejas a Magallanes. En los años posteriores el Estado entregó en concesión vastos terrenos a privados naciendo la industria ganadera de Magallanes que revolucionó la economía regional. La Sociedad Explotadora de Tierra del Fuego (creada en 1890 por el portugués José Nogueira) acaparó todos los territorios en un propietario que fue dueño, criador, faenador (levantaron modernos frigoríficos) y exportador de todo el ganado ovino (de carne y lana de oveja) de Magallanes.

Colección particular:



La cazuela de Carlos Maturana "Bororo", 1987.

CAZUELA, LOCRO FALSO Y CHARQUICÁN

El mestizaje también tuvo que ver en el arte culinario. El europeo trajo la carne de vacuno y ovino, además de algunas frutas y cereales (trigo). A su vez, en América, conoció una variedad de peces, de papas y el locro, que le eran ajeno.

El charquicán viene de los vocablos charqui (tajadas de carne secadas al sol) en quechua y can (preparar guisos) en mapudungun. Por su parte, la cazuela es para algunos una receta puramente mapuche y para otros, la hermana de un conocido plato español "la olla podrida", el mismo que en América Latina llamamos "Locro Falso".



LA CARBONADA Y SU ORIGEN

Infaltable en todos los hogares chilenos, esta especie de sopa contiene papas, verduras y carne. ¿De dónde viene?

Algunos le atribuyen su nombre a las minas de carbón en Lota, lugar donde se cocinaba la carbonada.

El propio Vicuña Mackenna (historiador) decía que no era chileno, sino que se trataba de un plato mendocino. Otros comentaban que esta preparación la trajeron a Argentina los inmigrantes belgas, quienes la llamaban "carbonnade".

EL MENÚ DE LOS 3 SIGLOS DE LA "COLONIA" EN CHILE

¿Cómo se alimentaban los primeros criollos? El menú consistía en tres platos y duraba ¡dos horas!

El primero se llamaba "residencia" y podía ser algún tipo de pescado, carne o ave. Era seguido por un guiso, ya sea de choclo o de papas, también era habitual que se consumiera cazuela y locro falso. Estas preparaciones se acompañaban con pan, eran tres los tipos: español (con mucha grasa y miga), el chileno que era cascarudo y aplastado, y la tortilla de rescoldo.

CHICHA, LICOR DE ORO Y MISTELA



Antes de la llegada de los españoles a Chiloé, los veliches (huilliches) preparaban chichas a base de tallos, raíces, granos, frutos o bayas silvestres. Los exprimían y fermentaban, para transformarlos en bebidas que levantaban el espíritu.

Ello hasta que los árboles frutales poblaron los huertos y comenzó a producirse la chicha de manzana, que incluso era enviada a los chilotos que poblaban la Patagonia. Era la bebida favorita de los campesinos, mientras que las familias más acomodadas bebían licor de oro, rompón (a base de leche) y mistelas (de murta, guindas, apio chilote o hierbabuena).

Estos tragos fuertes que animaban las tertulias de principios del siglo XX, son típicos de Chonchi. Allí, la tradición dice que se deben acompañar con las famosas roscas chonchinas, las que absorben el sabor del alcohol.

Colección del Museo Nacional de Bellas Artes.



"La zamacueca" de Manuel Antonio Caro.

CHICHA DE CURACAVÍ

“Chicha de Curacaví,
chicha baya, curadora;
chicha de Curacaví,
que ponís los pasos lentos;
chicha de Curacaví,
a mí no me los ponís,
chicha de Curacaví,
porque te paso pa’ dentro.
Chicha de Curacaví,
chicha baya, curadora.

Se acabó la chichita,
también la vela,
se curó la cantora
todos pa’ fuera;
se acabo la chichita,
también la vela...”

CUECA DE LOS CUATRO
HERMANOS SILVA.

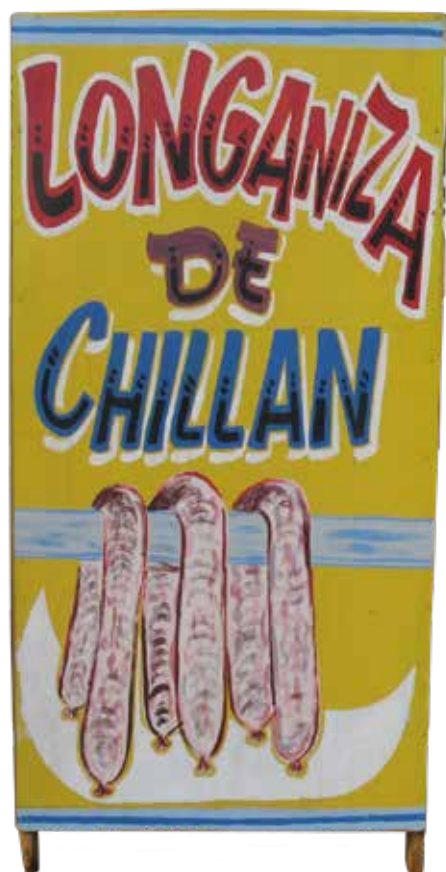


EL PIPEÑO Y LA CHICHA EN CACHO

Son tragos artesanales y nacionales que se elaboran con la “cepa país”, traída por los españoles durante la Colonia, principalmente para hacer vino de misa. El pipeño proviene de las regiones del Maule y Bío-Bío. Continúa siendo muy popular en los bares y es que con él, se hace ni más ni menos que el famoso “terremoto”. Mientras que la chicha, este jugo de uva fermentada, se toma esencialmente para las fiestas patrias y forma parte de la inauguración de la Parada Militar, cuando se le entrega al Presidente de la República la “chicha en cacho”.

“...Porque, si es preciso el hartarse con longaniza chillaneja antes de morirse, en día lluvioso, acariciada con vino áspero, de Quirihue o Coihueco ...también lo es saborear la prieta tuncana en agosto, cuando los chanchos parecen obispos, y los obispos parecen chanchos o hipopótamos...”.

FRAGMENTO DE “EPOPEYA DE LAS COMIDAS Y BEBIDAS DE CHILE”.
PABLO DE ROKHA, PREMIO NACIONAL DE LITERATURA 1965.



LONGANIZAS DE CHILLÁN

En choripán, con papas cocidas o legumbres, las longanizas son un clásico de la cocina chilena. Aunque su fama se la lleva Chillán, también se fabrican en Coelemu, Bulnes, Quirihue, San Gregorio y San Carlos. Todo partió en 1900 tras el arribo de colonos españoles a estas comunas de Ñuble. Al comienzo el aliño principal era el pimentón de España, pero luego la receta incluyó comino, ajo, orégano, además de carne y tocino de cerdo. Entre las más conocidas están las Cecinas Villablanca, una empresa chillaneja de 1930 y las Pincheira, que son sancarlinas. Su dueño, Víctor Pincheira, comenzó trabajando en una carnicería local y, en 1940, abrió una fábrica artesanal que se convirtió en uno de los negocios más prósperos de la zona.



EL MERCADO DE CHILLÁN

Sus orígenes se remontan a inicios del siglo XIX, cuando los campesinos llegaban a abastecer al Ejército, instalado en la zona, para combatir a las montoneras realistas y, más tarde, a los Hermanos Pincheira. En 1858, un visionario alcalde destinó este lugar al estacionamiento de carretas que llegaban con productos agrícolas. Luego, se agregó la venta de leña, carbón, aves, cerdos y flores. Se fue ampliando con cocinerías y puestos de artesanía local. El más ilustre de los clientes ha sido Pablo Neruda, que, según cuentan, “lo miraba todo y nunca tenía prisa”.



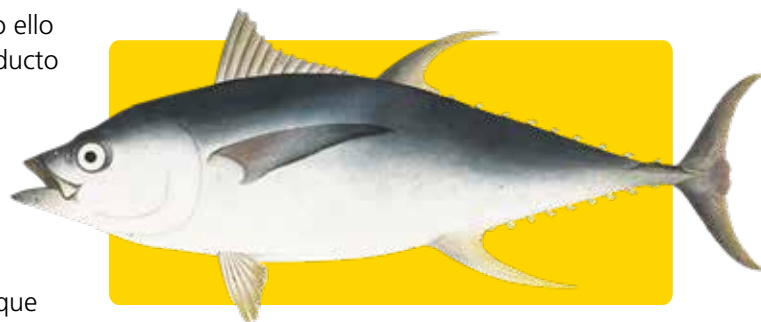
Fotografía de “El Anacoreta”, Flickr

Plaza del Mercado hacia 1885.

ATÚN DE ISLA DE PASCUA

En un entorno único vive el atún de aleta amarilla (*Thunnus Albacares Bonnaterre*), más conocido como atún de Isla de Pascua, una especie oceánica epipelágica que tiene un sabor y una consistencia de carne única, debido a la temperatura y calidad del agua de esa zona, así como una dieta especial compuesta en un alto porcentaje por fauna endémica de la isla. Todo ello hace que este verdadero manjar al paladar haya sido declarado como un producto con Sello de Denominación de Origen en la categoría Indicación Geográfica.

Isla de Pascua se encuentra en el extremo oriental de la Polinesia, en el Océano Pacífico Sur, a 2.040 millas de la costa de Chile, frente al puerto de Caldera, ubicación que le confiere la característica de ser uno de los territorios insulares habitados más aislados del mundo. Esta peculiaridad geográfica, unida a su gente y a su impresionante historia (que incluye los misteriosos Moais) hacen que en 1995 la Unesco incluyera el Parque Nacional Rapa Nui en su listado Mundial de Patrimonios de la Humanidad.



DEL MAR A LA MESA... EN RAPA NUI

La gastronomía de Rapa Nui es típicamente polinésica y se basa en los productos del mar, como la langosta ura, el rape rape, el atún, la sierra kana kana, el mahi mahi, los erizos (hetuke, mana), la koreha (anguila), el heke (pulpo), caracoles marinos, algas, entre otros. Esta se combina con algunos cultivos isleños como el camote, el taro, el ñame, el plátano y la caña de azúcar. Entre las preparaciones destacan el tradicional Umu Rapa Nui o curanto pascuense, las grandes empanadas fritas hechas con pino de atún pascuense y el ceviche de atún.

Parque Marino Motu Motiro Hiva de Isla de Pascua

- 44% de la superficie es coral vivo.
- Su biomasa es 3 veces mayor que la de Rapa Nui.
- 44% del total de los peces son grandes depredadores.
- 73% de especies son endémicas (únicas en el mundo).



OCEANA - Eduardo Sorensen - Gobierno de Chile
(Flickr: Parque marino Salas y Gómez).

Vista a los fondos de mar del Parque Marino Motu Motiro Hiva.

Brandt, Wilhelm; Gürke, M.; Köhler, F. E.; Pabst, G.; Schellenberg, G.; Vogther, Max.



ACEITUNAS DE AZAPA

Pocos productos más largamente asociados a un territorio que las aceitunas del Valle de Azapa, al interior de Arica. Transplantados por el conquistador español a mediados del siglo XVI, los olivos se adaptaron rápidamente a las tierras del “Nuevo Mundo”.

Asimismo, a los esclavos de color traídos desde África a este valle para el trabajo agrícola, no les quedó sino acomodarse a estos climas áridos donde crecían las plantaciones de olivos.

Hoy en día, sus bisnietos y tataranietos constituyen el pueblo tribal afrodescendiente, reconocido como tal por el Estado de Chile desde 2019. Muchos de ellos siguen vinculados a la producción de las aceitunas de Azapa que -por sus especificidades e historia- fueron declaradas Producto con Denominación de Origen en 2016.

“...De las dos tinajas de estacas de olivos que trajeron de Sevilla, llegaron vivas tres estacas que plantaron en Lima y se pusieron más de cien negros y treinta perros a vigilarlas. Acaeció que hurtaron una noche una planta, la cual en pocos días amaneció en Chile... Al cabo de tres años por las muchas cartas de excomuniación contra los ladrones, la devolvieron. En Chile se han dado mejor los olivos que en el Perú...”.

ADAPTADO DE “COMENTARIOS REALES DE LOS INCAS”, DEL CRONISTA GARCILASO DE LA VEGA (1609).



Prensa de La Moneda.



Representantes del pueblo Tribal afrodescendiente celebrando la promulgación de la Ley 21.151 frente al Palacio La Moneda.



LEY 21.151

Desde fines del siglo XX, los afrochilenos -herederos de la sociedad afrodescendiente asentada desde 1650 en el Valle de Azapa de la Región de Arica y Parinacota- desarrollaron un proceso de reconstrucción de su memoria histórica y de su identidad afrodescendiente y, conjuntamente, se organizaron social y políticamente por la visibilidad y garantía de sus derechos colectivos. Finalmente, la Ley 21.151 de 2019 otorgó reconocimiento legal -como pueblo tribal- a la comunidad afrodescendiente del valle de Azapa.

MERKEÑ, MÜLTXÜN Y MUDAY

La cocina mapuche es sencilla. No hay entrada, ni postre, sino sólo un plato principal. Se cocina con productos que estén en temporada.

Antiguamente consumían brotes de coligüe en primavera.

Para el verano, prefieren las frutas y verduras. En otoño, hongos (como los digüeños) y semillas (avellanas y piñones); y en invierno, como es poco lo que se puede recolectar, cocinan legumbres y carnes. Lo que no puede faltar es el aliño mapuche por excelencia, el merkén, hecho a base de ají cacho de cabra ahumado y semillas de cilantro.

En cuanto a las preparaciones mapuches, el mültxün (o catuto) es una de las más famosas, una especie de pan de trigo mote para acompañar las comidas. También está el muday, una bebida refrescante tipo “chicha” que lleva trigo cocido, agua, levadura y azúcar.



Ilustración de Carlos Cárcamo, gentileza de Pehuén Editores.



Grabado “Los pinales de Nahuelbuta” de Claudio Gay (1854).



LA HUERTA Y EL FOGÓN

Para “la gente de la tierra”, la cocina es generalmente territorio femenino y, por ello, las recetas se traspasan de madre a hija o de abuela a nieta. Ellas cuentan con dos elementos a la hora de cocinar: la huerta, que otorga los productos orgánicos, y el fogón (kütxalwe), hoy reemplazado por la cocina a leña. En sus casas, el fuego suele estar encendido todo el día, sobre él cuelga la olleta para hacer los caldos o pucheros; y cuelga, también, una estera de palo donde se ahúman las carnes y las verduras. Mientras tanto, las brasas se utilizan para hacer las famosas “tortillas al rescoldo”.

OTRAS PREPARACIONES MAPUCHES

MÜLLOKIÑ: Especie de albóndiga de porotos o arvejas molidas.

PISHKU: Típico guiso espeso que lleva legumbres (porotos, lentejas, maíz o mote) y también verduras.

KORÛ: Clásica sopa, usualmente de carne con verduras, cebolla, ajo y papas.

TRUTRU: masa hecha con papas crudas y cocidas asada a las brasas.

CHAYKAN: mazamorra hecha de harina tostada y agua caliente.

KAKO IAEL: Guiso cuyo principal ingrediente es el mote.

KARÛTUN: Picadillo de hígado crudo.

ÑACHI: Sangre de cordero coagulada con aliños.

MÜLLOKIÑ: Albóndigas de legumbres cocidas.



ORÉGANO DE PUTRE Y MAÍZ LLUTEÑO

Claramente esta declaratoria es el resultado de un trabajo conjunto entre la comunidad local y el Estado de Chile. Adelaida Marca Gutiérrez -presidenta del Centro Social, Cultural y Patrimonial Hijos y Vecinos de Socoroma, Zapahuira, Murmuntani, Chapiquiña, Belén, Lupica, Saxamar y Ticnamar, todas localidades de la comuna de Putre- partió golpeando puertas. Y el Instituto de Desarrollo Agropecuario (INDAP) tomó la posta. ¿El final de la historia?

Desde 2016, el orégano de Putre cuenta con la categoría Indicación Geográfica de INAPI.

El orégano de Putre, llamado "oro verde" (*Origanum vulgare*) es más aromático debido a su particularidad: su cultivo en el interior del Valle de Azapa (Región de Arica y Parinacota), en territorios de escasa precipitación y por sobre 3.000 msnm.

Actualmente, las plantaciones de maíz lluteño ocupan más del 60% del suelo agrícola del valle de Lluta (Región de Arica y Parinacota). Su nombre científico es *Zea mays* tipo amylacea y es capaz de resistir en medio de terrenos de alta salinidad y una significativa escasez de agua.



Otros efectos del Maíz Lluteño

“Dentro del modelo andino (muy influenciado por la cultura Inca), el maíz -más que una planta de subsistencia- juega un rol político, económico, religioso e ideológico porque se transforma en chicha. Y -como es sabido- es un muy buen vehículo para apagar asperezas sociales”.

CALOGERO SANTORO, arqueólogo y académico de la Universidad de Tarapacá.



Vista panorámica del poblado de PUTRE (ubicado a 3.500 m.s.n.m.), capital de la provincia de PARINACOTA.

"BARROS LUCO" Y CHACARERO

¿Qué es esto de agregarle porotos verdes a un sándwich?
¿Por qué un sándwich de churrasco y queso caliente tiene nombre de presidente? El mandatario Ramón Barros Luco (1835-1919) solía comer en la Confitería Torres, el primer restorán de Chile, y siempre pedía esta preparación.

Así, en honor a él, se bautizó como "Barros Luco".
¿Sabía que somos el segundo país que consume más pan, después de Alemania?



Fotografía de Roberto Edwards.
Libro "El sánduche".



Presidente Ramón Barros Luco, gobernó entre 1910 y 1915.



1879: CONFITERÍA TORRES

Mientras se desarrollaba la Guerra del Pacífico, en Santiago se inauguraba la Confitería Torres.

El cocinero fue José Domingo Torres, mayordomo de una aristocrática familia y famoso por sus preparaciones que le solicitaban para los grandes banquetes. El éxito fue tal, que abrió su propio restorán en Alameda con Dieciocho y se convirtió en un ícono capitalino hasta hoy. Aquí habría nacido la "Cola de mono" y, para 1910, el entonces Presidente Emiliano Figueroa realizó el brindis del Centenario con los embajadores extranjeros.

SE VENDE COMO "PAN CALIENTE"

Además del "Barros Luco", saboreamos "sánguches" como: el "arrollado de huaso", el "chacarero" y, no podía faltar, el "completo".

La palabra sándwich viene del conde de la localidad de Sándwich en Inglaterra, quien en el siglo XVIII pasaba todo el día jugando cartas y, para no perder tiempo comiendo, pedía que le trajesen dos rebanadas de pan y un pedazo de carne entremedio.



Oda al Pan

“Pan,
con harina,
agua
y fuego
te levantas.
Espeso y leve,
recostado y redondo...
el pan, el pan
para todos los pueblos
y con él lo que tiene
forma y sabor de pan
repartiremos...”

PABLO NERUDA (1904-1973).

PROSCIUTTO DE CAPITÁN PASTENE



Los italianos de la región de Emilia-Romaña que llegaron en 1904 a esta localidad de la comuna de Lumaco en la Araucanía, traían consigo sus recetas. La buena noticia es que hoy, sus descendientes, siguen preparando el "prosciutto" con el mismo empeño y sabor. Tanto así que, desde 2015, y tras una campaña de toda la comunidad, este cuenta con la categoría de Denominación de Origen.

“Esto ya no se hace en ningún lugar, ni en Europa.

Es una forma de preservar la tradición de nuestros ‘nonnos’.

Mucha gente me pide la receta y a los tres meses llaman

diciendo que se les echaron a perder. ‘¿Le hablaste a los

jamones?’, les pregunto, ‘¿conversaste con ellos? ¿Le contaste

tus penas?’ No. Entonces, no sabes hacer jamones”.

PRIMO CORTESSI, DUEÑO DE LA TRATTORIA “DON PRIMO” EN CAPITÁN PASTENE.

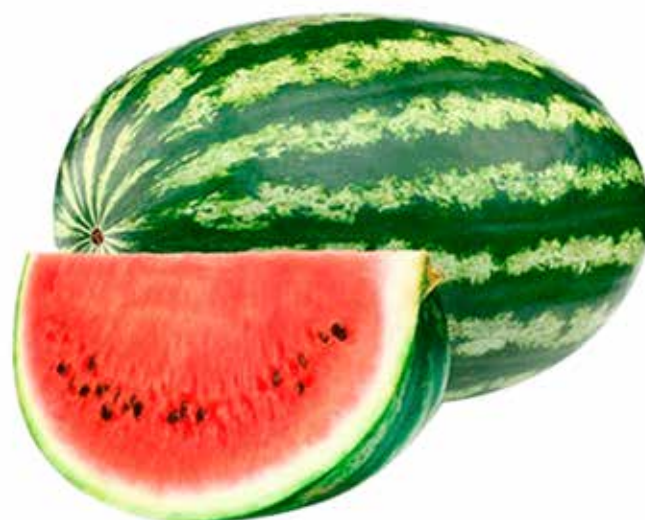


CHAMPAGNE DE LA CHAMPAGNE

La denominación de origen del champagne “de la champagne” se convirtió en el primer producto internacional de la historia en obtener este sello. En 1955, los franceses lograron que el espumante que ellos producían en la región de Champagne (al noroeste de su territorio) fuera declarado producto con Denominación de Origen. Todos los otros son solo espumantes y así debe venir señalado en sus envases. Esta prerrogativa la conquistaron los galos tras un largo y bullado juicio internacional.

LA SANDÍA DE PAINE

Con más de 100 años de producción en esta pequeña localidad rural de la Región Metropolitana, por fin, su sandía conquistó el sello otorgado por INAPI. La sandía (*Citrullus lanatus thunb*) es una planta anual, herbácea, que pertenece a la familia de las cucurbitáceas. En particular, las sandías de Paine destacan por su gran dulzor, calidad nutritiva y tamaño: ¡puede llegar a pesar 25 kilos!



ATRIBUCIONES DE INAPI

El Instituto Nacional de Propiedad Industrial (INAPI), dependiente del Ministerio de Economía, es el organismo del Estado que otorga desde 2012 estos Sellos de Origen en Chile. Lo hace en 2 modalidades:

- **INDICACIÓN GEOGRÁFICA (IG).**

Indica el lugar de origen del producto.

- **DENOMINACIÓN DE ORIGEN (DO).**

Además del vínculo exclusivo con el lugar, contempla factores naturales y humanos característicos de la localidad de origen.

INAPI - Ministerio de Economía.



LA INFALTABLE HARINA TOSTADA

Muy común en el campo chileno de la zona central es acompañar la sandía con harina tostada. Cuenta la tradición que es digestiva, nutritiva y que da la sensación de saciedad. Lo cierto es que hasta bien avanzado el siglo XX, este alimento mezclado con un poco de agua y miel se convertía en ulpo para la gente de la tierra y cocho para los habitantes del Norte Grande. Asimismo, las meicas mapuche y las comadronas criollas la recomendaban a las madres mientras amamantaban para que “tuvieran leche materna en abundancia”.

“Para refresarnos, dimos tras las bolsas de harina tostada, y en unas guámparas hicimos la bebida acostumbrada entre ellos (los araucanos) y aun entre nosotros los soldados, muy bien recibida, porque tienen comodidad de mezclarla con azúcar, chocolate molido y canela y hacen una bebida bien sazónada, fresca y de mucho sustento”.

FRANCISCO NÚÑEZ DE PINEDA Y BASCUÑÁN EN “CAUTIVERIO FELIZ”, 1670.





TORTAS CURICANAS

Cómo olvidar a las “palomitas”, que con sus canastos, aparecían frente a las ventanas del tren para vender las famosas tortas de Curicó. El ferrocarril llegó a la ciudad en 1877 y con él la tradición de vender dulces chilenos en la estación. Pero la historia de las tortas curicanas es algo más antigua. En 1870, Cristobalina Montero comenzó a preparar, en su propia casa, estas hojarascas rellenas con manjar, a las que hoy se agregan nueces o almendras y sabores de alcayota, naranja o frambuesa. La aceptación fue tal que, en 1891, doña Cristobalina cambió la cocina de su casa por una fábrica en calle Prat. Las “Tortas Montero” se siguen haciendo con la misma receta y en el mismo horno. El que, según dicen, llevaba encendido más de un siglo, hasta el terremoto del 27 de febrero del 2010.

DULCES DE LA LIGUA

Según los liguanos, fue doña Aurora Beas la primera en fabricarlos. Le siguieron -ya en el siglo XX- las hermanas Brito, que hacían milagros con el azúcar, la leche y el huevo. Luego aparecieron las familias Mondaca, Cosmelli, Tordecilla y Humeres, también dedicadas al oficio. Hoy los dulces de La Ligua se industrializaron, son parte del patrimonio cultural y de la economía de esta comuna de la Región de Valparaíso y, además, desde 2015 cuentan con el Sello de Origen de INAPI en la categoría Denominación Geográfica.



DULCES DE CURACAVÍ

Solo desde 2017 cuentan con la denominación Sello de Origen (al igual que la chicha de Curacaví), sin embargo, su historia es mucho más larga. En los albores de la Independencia, esta localidad de la RM era parada obligatoria para los viajeros que iban de Santiago a Valparaíso, ¡cuando este viaje podía durar 20 horas! Los viajeros decimonónicos se detenían en Curacaví para reponerse con estos dulces chilenos rellenos con manjar blanco y betún. Hoy el trayecto no requiere detenerse, pero la costumbre quedó. Y si bien antes los fabricaban artesanalmente las dueñas de casa, actualmente su producción se industrializó y se comercializan a lo largo de Chile.





GENTILEZA "El Mercurio".

PAPAYAS, CHIRIMOYAS Y COPAO

Los tres frutos forman parte de la cultura culinaria de la región. La papaya, según cuenta la historia, fue introducida durante la Conquista por los españoles y se dio de particular forma en la zona. Esta fruta tropical y rica en vitaminas ofrece las más distintas variedades: conservas, mermeladas, confites, néctar, licor, jarabe y miel, los que se exportan desde Coquimbo a Europa y Asia. La región también es un oasis de copaos y chirimoyas. Estas últimas destacan por su pulpa blanca, cremosa, suave y dulce; y si se mezclan con jugo de naranja, se le llama "chirimoya alegre". Todos estos frutos regionales se comercializan en la Recova o mercado de La Serena.



CENTROS DE ABASTOS DE CHILE CON HISTORIA

- Recova de LA SERENA.
- Vega Central de SANTIAGO.
- Mercado El Cardonal de VALPARAÍSO.
- Feria Pinto de TEMUCO.
- Mercado Modelo de OVALLE.
- Mercado de CHILLÁN.
- Feria Campesina Yumbel de CASTRO.
- Asoagro de ARICA.
- Feria Fluvial de VALDIVIA.



EL NUTRICIONAL COPAO

El fruto de esta cactácea endémica de las regiones de Atacama y Coquimbo se llama Copao. Se da en forma silvestre y posee una composición nutricional única. Según el INIA (Instituto de Investigación Agropecuaria) -dependiente del Ministerio de Agricultura- este fruto posee más potasio que el plátano, es más hidratante que el coco y es bajo en azúcar. Asimismo, recientes investigaciones científicas dan cuenta de que el copao tiene notables cualidades antiinflamatorias.





"PANES DE PAPAS"

"Quiero comer curanto con chapalele, milcao, chicha de manzana, aunque me duele, aunque me duele", dice la famosa canción del folclorista chileno Raúl de Ramón. Mientras el chapalele se hace con papa cocida y harina de trigo, el milcao es una combinación de papa cruda rallada con papa hervida. Ambos se preparan con manteca, llevan chicharrones y se cocinan en el curanto, bajo las hojas de pangue. Estos "panes de papas" reflejan la importancia que tiene este tubérculo en la gastronomía chilota.



CURANTO, CHAPALELE Y MILCAO

Fotografía de Nicolás Piwonka.



El ritual gastronómico más típico de Chiloé es el curanto. Su nombre viene del vocablo mapuzugun kuranu, de la raíz kura (piedra) y antu (sol), por la costumbre de cocinar sobre piedras calientes. Los huilliches, antiguos habitantes de Chiloé, preparaban el curanto sólo con pescados, mariscos y papas, incorporándose las aves y la carne de cerdo con la llegada de los españoles. Estos ingredientes se reúnen en un hoyo, se cubren con hojas de pangue (nalca) y se cocinan al vapor. Todos los comensales ayudan en la preparación: los hombres recolectan piedras y leña, mientras las mujeres hacen milcaos y chapaleles. Cuentan los chilotos que siempre que se "curantea" es para celebrar.



Fotografía de Guy Werborne en libro "Chiloé" de Banco Santander (2016).

Sector Peuque cerca de Castro, Isla de Chiloé.



EL MAÍZ: UN FRUTO AMERICANO EXPORTADO A EUROPA

Originario de América, el choclo, mazorca o maíz fue vital tanto en el proceso de sedentarismo de las culturas originarias así como en sus ritos culinarios y religiosos. Su evidencia más antigua ha sido encontrada por los arqueólogos en el Valle de Teotihuacán (México) 7.000 años atrás. Fue Cristóbal Colón que llevó por primera vez sus semillas a Europa a principios del siglo XV.

La enorme influencia inca en Chile se manifestó en la agricultura, haciendo del maíz un alimento común entre los pueblos originarios de la zona norte y centro de Chile. Una de las preparaciones más sabrosas es la humita. Hecha con maíz y envuelta en hojas de choclo, representa la pureza de la comida indígena, sin estar alterada. En cambio su hermana, el pastel de choclo, simboliza una fusión entre el indio y el español, en la que predomina lo nativo. Los primeros aportaron el maíz y los segundos, el pino proveniente de Europa.



Fotografía Nicolás Pwionka en "Cocinas Mestizas de Chile. La Olla Deliciosa".

HUMITAS Y PASTEL DE CHOCLO



EL MAÍZ SE DEFIENDE

Este cereal fue perdiendo popularidad ante el trigo, traído por los españoles. Sin embargo, no impidió que los pueblos indígenas lo siguiesen cultivando, ya que junto a la quínoa, la papa y los porotos, constituye parte esencial de su dieta. Estos cultivos llamaron la atención de los primeros conquistadores, como Pedro de Valdivia (1500-1553), quien se refirió constantemente a las fértiles siembras de maíz.

Gentileza Diario El Mercurio.



SU MAJESTAD, EL CHANCHO

En el Maule, la fama del chancho es tal, que cada agosto se le dedica una gran fiesta. Sobre ella, el cronista gastronómico Ruperto de Nola escribió: “se les heló en las venas la sangre a los chanchos de todo el territorio, cuando oyeron que el chef Rubén Tapia proclamaba: ¡Hay chancho muerto en Talca!”.

La fiesta rememora una tradición campesina: la matanza del cerdo. Ésta convocaba a las familias vecinas en torno a un largo rito de arraigo folclórico, lleno de música y “regado” de vino criollo. Durante los dos o tres días que duraba, todos trabajaban para aprovechar cada pedazo del animal. Aliñaban perniles, lomos y costillares, listos para ser asados o ahumados. Derretían manteca y preparaban cuanto embutido se pueda para pasar el frío invierno maulino.

DICHOS DEL CHANCHO

- “Hacer chanchadas”
- “Comer como chancho”
- “Pasarlo chancho”
- “Chancho que no da manteca”
- “Como chancho en misa”
- “Me pillaron chanchito”
- “Chancho limpio no engorda”
- “Irse al chancho”
- “Gozar como chancho en barro”
- “La culpa no la tiene el chancho, la tiene el que le da el afrecho”



Fotografía Nicolás Piwonka en “Cocinas Mestizas de Chile. La Olla Deliciosa”.



GUAÑACA Y CHANCHO EN PIEDRA

Con lo que sobraba de la matanza del cerdo, se hacía la famosa “guañaca”, un caldo concentrado y gelatinoso que se espesaba con harina tostada y se aliñaba con ajo y cebolla. Otras preparaciones con chancho son el arrollado de huaso, el queso de cabeza y las patitas cocidas. Amo y señor de la cocina local es también el Chancho en Piedra, una “jugosa preparación de tomates bien maduros aromatizados con ajos y cilantro que se machucan en un mortero amplio de piedra, de donde proviene su nombre”. Esta suerte de pebre (que, por cierto, no lleva carne de cerdo) acompaña humitas, empanadas y se “sopea” con pan amasado.



LANGOSTA DE JUAN FERNÁNDEZ

La *Jasus frontalis* es un crustáceo del género *Jasus*, de la familia *Palinuridae*. Esta especie es endémica de Juan Fernández, es parte del patrimonio gastronómico y es también el principal recurso económico del archipiélago. Para evitar ser desplazada por las corrientes (y además para huir de la devastadora acción humana), las langostas (que pueden alcanzar 25 cms. de largo) habitan en oscuros fondos rocosos. Su principal destino de exportación es Europa y -más recientemente- también China, lo que ha amplificado su demanda y precio.

Hasta allí llegan los pescadores de Juan Fernández que -gracias a la normativa ambiental- están autorizados a extraerlas solo en algunas estaciones del año. Por ello, los “langosteros” cuentan con un calendario laboral diferente: arduo trabajo entre octubre y febrero de cada año y luego, descanso total desde junio a septiembre. Esta estacionalidad de la extracción marca las costumbres isleñas. Los meses invernales, muchos pescadores y sus familias se vienen al continente y...aprovechan de descansar.

¿Qué es una Reserva de la Biósfera?

Son áreas geográficas (ecosistemas terrestres y/o marítimos) representativas de la diversidad de hábitats del planeta. Se caracterizan por ser sitios que no son exclusivamente protegidos (como los parques nacionales) sino que pueden albergar a comunidades humanas, quienes viven de actividades económicas sustentables que no ponen en peligro el valor ecológico del sitio. Cumplen tres funciones:

- Conservación de los ecosistemas y la variación genética.
- Fomento del desarrollo económico y humano sostenible.
- Servir de ejemplos de educación y capacitación en cuestiones locales, regionales, nacionales y mundiales de desarrollo sostenible.

DEFINICIÓN DE LA UNESCO.

UNESCO: RESERVAS DE LA BIÓSFERA EN CHILE

• 1977	Fray Jorge	9.959	IV
• 1977	Archipiélago Juan Fernández	9.967	V
• 1978	Torres del Paine	184.414	XII
• 1978	Laguna San Rafael	1.742.000	XII
• 1983	Araucarias	1.140.000	IX
• 1984	Lauca	358.312	XV
• 1984	La Campana-Peñuelas	230.000	V
• 2005	Cabo de Hornos	4.884.273	XII
• 2007	Bosques Templados Lluviosos-Andes Australes	2.168.956	IX, X y XIV
• 2011	Corredor Biológico Nevados de Chillán	565.807	VIII y XVI

Fuente: UNESCO, 2016.



Vista al Archipiélago Juan Fernández.

Fotografía de Pato Novoa en Flickr.

EL CALDILLO DE CONGRIO

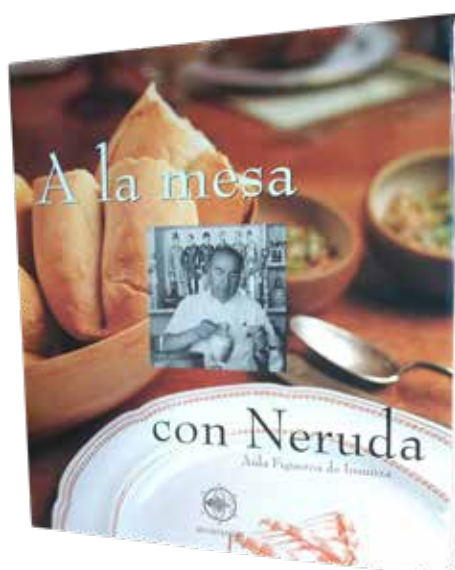
Con más de 4000 kilómetros de costa, ¿era que no íbamos a disfrutar de una gran diversidad de mariscos y pescados! Nuestra especialidad consiste en la calidad de éstos, gracias a la corriente de Humboldt que enfría las temperaturas de las aguas marinas. Junto al "caldillo de congrio", al que le cantó Neruda, podemos nombrar variedades en la cocina chilena que incluyen platos como el "pastel de jaiba", los "locos con mayo", la "merluza frita", la "paila marina", las "machas a la parmesana", el "ceviche" y el "cochayuyo", alga exclusivamente chilena.



POETA Y SIBARITA

Aída Figuero de Insunza, una cercana amiga del Nobel, es la autora de este libro que retrata magistralmente el refinado paladar de Neruda.

El texto hace hincapié en como el poeta concebía la comida y la bebida como forma de la sensualidad del cuerpo y el espíritu. Enriquecen estas páginas las recetas y experiencias culinarias de Neruda adquiridas en sus múltiples viajes alrededor del mundo. ¿Resultado? Un texto bello en imágenes y delicioso que rescata los sentidos.



Oda al Caldillo de Congrio

“En el mar
tormentoso
de Chile
vive el rosado congrio,
gigante anguila
de nevada carne.
Y en las ollas
chilenas,
en la costa,
nació el caldillo
grávido y succulento,
provechoso.
Lleven a la cocina
el congrio desollado,
su piel manchada cede
como un guante
y al descubierto queda
entonces
el racimo del mar,
el congrio tierno
reluce
ya desnudo,
preparado
para nuestro apetito.
Ahora
recoges
ajos,
acaricia primero
ese marfil
precioso,
huele
su fragancia iracunda,
entonces
deja el ajo picado
caer con la cebolla
y el tomate
hasta que la cebolla
tenga color de oro.
Mientras tanto
se cuecen
con el vapor
los regios
camarones marinos
y cuando ya llegaron
a su punto,
cuando cuajó el sabor
en una salsa
formada por el jugo
del océano
y por el agua clara
que desprendió la luz de la
cebolla,
entonces
que entre el congrio
y se sumerja en gloria,
que en la olla
se aceite,
se contraiga y se impregne.
Ya sólo es necesario
dejar en el manjar
caer la crema
como una rosa espesa,
y al fuego
lentamente
entregar el tesoro
hasta que en el caldillo
se calienten
las esencias de Chile,
y a la mesa
lleguen recién casados
los sabores
del mar y de la tierra
para que en ese plato
tú conozcas el cielo”.

PABLO NERUDA (1904-1973),
PREMIO NOBEL DE LITERATURA 1971.



DIGÜEÑES, PIÑONES Y NALCAS

Los tres productos son originarios de la región y su consumo forma parte de la cultura culinaria de la Araucanía.

Desde hace siglos, los digüeños integran la dieta de los mapuches. Ellos mismos los recolectan y los cocinan generalmente como ensalada con cilantro y cebolla.

Estos hongos comestibles y esponjosos son una exclusividad de los bosques sureños, crecen en las ramas de los hualles (o roble joven) y maduran en agosto y septiembre. Son un lujo sólo de la primavera. Por ser poco tolerante a las temperaturas, de difícil extracción y traslado, es un producto escaso.



PIÑÓN: FRUTO SAGRADO

“Es tan grande el número que hay de estos árboles (araucarias) en aquellos sotos y bosques, que basta para dar provisión a toda aquella gente que es innumerable, tanto que de ello hacen pan, vino y guisados”, cuenta el cronista español Pedro Mariño de Lobera (1528-1594). Desde épocas antiguas, el piñón (o pehuén) es el principal alimento y sustento de los pehuenches (“Gente del Pehuén” en mapuzugun), incluso lo usan como elemento de trueque para conseguir mercadería en invierno. Al cumplir 40 años, las araucarias hembras empiezan a entregar estos frutos de gran valor energético. Cada árbol es capaz de dar entre 200 y 400 kilos.

“ Los relatos míticos, la tradición oral y también la literatura, constituyen una fuente importante para develar sentidos y símbolos asociados a la cocina y a los alimentos. La poesía, sobre todo, ha sabido leer, engarzar e hilvanar los variados y complejos mundos que hay tras las materias comestibles. El relato histórico también permite conocer el contexto de los procesos de intercambio, rechazo, apropiación y síntesis culinaria en nuestro país ”.

SONIA MONTECINO, PREMIO NACIONAL DE HUMANIDADES EN INTRODUCCIÓN AL LIBRO “COCINAS MESTIZAS DE CHILE, LA OLLA DELICIOSA” DEL MUSEO PRECOLOMBINO.



LA COCINA DE LA OMA



APELLIDOS ALEMANES

- Ahrens
- Anwandter
- Buschmann
- Büchi
- Dörr
- Geisse
- Gildemeister
- Keitel
- Krauss
- Krebs
- Kunstmann
- Manns
- Matthei
- Max Neef
- Paulmann
- Perl
- Philippi
- Rettig
- Stange
- Schilling
- Schneider
- Von Baer
- Von Mühlenbrock
- Weil
- Wolf

Desde que el sur fue colonizado por los alemanes, las “omas” (abuelas) convirtieron las papas en kartoffel, y la repostería se llenó de kuchen y strudels. La industria de cecinas es también una valorada herencia en la gastronomía chilena. Gracias a Carlos Anwandter, que convirtió agua, malta, lúpulo y levadura en una refrescante bebida, Valdivia es reconocida hoy como capital de la cerveza artesanal. Siempre será una buena acompañante del crudo, más aún si es del Café Haussmann, una “picada” alemana en Valdivia celebrada por todos.



MÖDINGER: UNA EMPRESA DE CECINAS

Descendiente de colonos en Llanquihue, Lorenzo Mödinger fundó una carnicería (1914) que más tarde se transformaría en la fábrica de embutidos “Cecinas Llanquihue” que en el presente sigue haciendo gala de sus decimonónicas recetas alemanas.



LAS CERVEZAS ALEMANAS: ÚNICAS

Otro de los grandes aportes de los colonos alemanes asentados en Chile (los primeros llegaron a Valdivia en el vapor “Herman” en 1851 y ahí venía don Carlos Anwandter con su numerosa familia), fue la cerveza. Nostálgico por ese brebaje que el colono preparaba en sus tierras germanas, decidió reproducirla en forma casera en su segunda patria. Poco a poco la producción fue perfeccionándose y aumentando en volumen hasta que a orillas del Río Calle Calle fundó Cervecería Anwandter, la misma que a principios del siglo XX fue adquirida por la Compañía de Cervecerías Unidas, CCU.



EL TOMATE ANGOLINO

Un estudio de la Universidad de La Frontera de 2014 concluyó que el tomate angolino posee 30% más de moléculas de licopeno y polifenoles que el producido en Limache y, por ende, posee más propiedades antioxidantes. Pero, lo más relevante de este tomate cosechado exclusivamente en Angol (una de las 32 comunas de la región de la Araucanía) es su forma (muy redondo), su piel tersa, su color y -sobre todo- su sabor. En atención a ello, en 2016 fue incluido por la Inapi en la lista de productos con Denominación de Origen. Aun así, su historia es mucho más larga...



¿"ORO ROJO" EN LA ARAUCANÍA?

Se cree que debido a la ausencia de heladas matinales en primavera y verano, este tomate adquiere un sabor especial y penetrante, muy valorado por los paladares nacionales y extranjeros. Desde finales del siglo XX, todos los meses de febrero, la comunidad local celebra su fruto, llamado "oro rojo" con el Festival costumbrista del tomate angolino.



ANGOL: VOLUNTAD DE PERMANECER

Fundada primeramente por Pedro de Valdivia en 1553, Angol (que en mapudungun significa "subida a gatas") tuvo varias fundaciones en medio de la ardua guerra de Arauco y luego -tras el Parlamento de Quilín de 1641- fue definitivamente abandonada por la Corona Española. Dos siglos después y ya muy avanzada la República, en 1862, el general Cornelio Saavedra refunda Angol por 7a vez.

Las hazañas del toqui mapuche Butapichón

“Montones de huesos españoles están por estas quebradas blanqueando sin sepultura, calaveras tenemos en abundancia de gobernadores, capitanes y soldados valientes. Bien lo saben todos y bien lo pueden decir estas plantas mudas de Quilín, como se fertilizaron y corrieron por sus arroyos sangre que derramé en el campo español”.

EXTRACTO DE LAS PALABRAS PRONUNCIADAS POR EL TOQUI MAPUCHE BUTAPICHÓN TRAS FINALIZAR EL PARLAMENTO DE QUILÍN. TOMADAS DE LIBRO "HISTORIA SECRETA MAPUCHE" (2017) DEL PERIODISTA Y ESCRITOR MAPUCHE, PEDRO CAYUQUEO.



Grabado del Parlamento de Quilín en el libro "Histórica Relación del Reyno de Chile" de Alonso de Ovalle (1646).



FUNDO "LOS NICHOS"



"El nombre de Pisco queda exclusivamente reservado a los aguardientes que procedan de la destilación de los caldos de uva, dentro de las regiones de Copiapó, Huasco, Elqui, La Serena y Ovalle". Así, reza un decreto que creó la Denominación de Origen del Pisco en 1931. Decenas de destilerías se reparten por el Valle de Elqui, donde la más antigua es Fundo "Los Nichos". Ésta nació en 1868 de la mano del viñatero José Rodríguez Callejas, quien construyó una cava subterránea y sobre ella, la casona familiar. Uno de sus descendientes, Rigoberto Rodríguez Rodríguez, mejoró las condiciones de añejamiento de los mostos y creó el pisco "Tres erres" (en honor a sus iniciales).

PISCO DEL VALLE DEL ELQUI

Mezclado con bebidas o en sus variedades sour, el pisco es indiscutiblemente el trago nacional, más allá de las disputas con Perú por su origen. Su historia se remonta a 1549, cuando el conquistador Francisco de Aguirre plantó las primeras vides cerca de La Serena. En un comienzo se utilizaron para elaborar vino y poco a poco, parte de la producción regional se destinó a la fabricación de aguardiente. Éste fue ganando fama por su calidad, acompañando las jornadas de los mineros y las tertulias coloniales. Se transportaba en bolsas de cuero de cabra o botijas de cerámica, llamadas "pisquillos". Hacia 1850 llegaron nuevas tecnologías desde Europa y las viejas producciones familiares dieron paso a destilerías, cavas y bodegas en el Valle de Elqui. Así, esta cuenca comenzó a ser sinónimo de un producto artesanal o industrial; de 30, 40 o 46 grados y hecho en base a la famosa uva moscatel.

EL PUEBLO HOMÓNIMO

Con no más de 800 habitantes, la localidad de Pisco Elqui se ubica en el valle más famoso de Chile. Primero se llamó "La Greda", porque aquí se extraía la materia prima para elaborar vasijas pisqueras. Después de una epidemia de viruela y producto de la solidaridad de sus habitantes, lo apodaron "La Unión". En 1936, cambió de nombre a "Pisco Elqui", por ser una de las zonas de mayor producción. De este modo se estableció una vinculación entre producto y origen, para que el pisco fuera reconocido como tal sin dificultades legales.



CALAPURCA, GUATIA Y PATASCA

El mundo andino tiene una gastronomía milenaria y ancestral. Entre sus creaciones más notables destacan las conservas de charqui de llamo y pescado, el chuño, alimento base de la dieta andina.

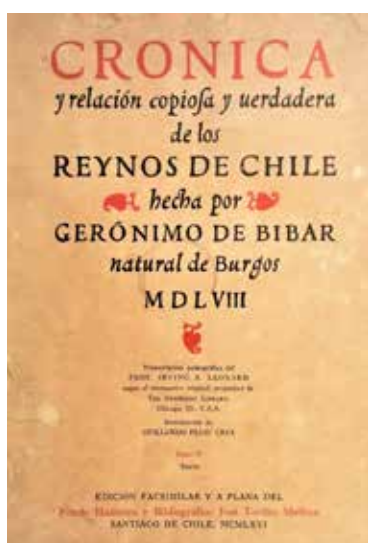
La calapurca es la cazuela altiplánica para las fiestas. Se hace con carne o charqui, maíz, chuño, cebolla y aliños. Se cocina con piedras de río incandescentes que se van metiendo en la olla varias veces hasta que esté todo cocido. La patasca es un guiso atacameño picante con charqui, papas y maíz pelado. En Chiu-Chiu se consume en los rituales de agradecimiento a la Pachamama. La guatia o watia es el curanto nortino, se prepara y consume colectivamente. En un horno en la tierra con forma de cúpula y piedras en la base, una vez caliente se ponen los alimentos y se tapan con hojas de maíz y alfalfa hasta su cocción.



Fotografía Nicolás Pivonka en "Cocinas Mestizas de Chile. La Olla Deleitosa".

“A los curaditos en la mañana, cuando han trasnochado después de las fiestas, le gusta comer la calapurca”.

TESTIMONIO DE LYDIA FLORES EN “COCINAS MESTIZAS DE CHILE. LA OLLA DELEITOSA”, SONIA MONTECINO.



UN CRONISTA EN ATACAMA

“...Sus comidas son maíz, papas, frijoles y quenoa, algarroba y chañar que tengo dicho del que también hacen un gustoso brebaje para beber a mies...”

JERÓNIMO DE BIBAR, “CRÓNICA Y RELACIÓN COPIOSA Y VERDADERA DE LOS REINOS DE CHILE” (1558).



LA HUATIA

La guatia o huatia se cocina en base a papas (también semillas y carne de llamo) que se entierran en la tierra para una muy lenta cocción. La pachasca o pataska también lleva papa, maíz pelado y charqui, todo sobre un caldo picante y está asociada a las fiestas de agradecimiento a la Pachamama por las bondadosas cosechas. El primer europeo que describe este guisado prehispánico es el jesuita español Bernabé Cobo (1580-1657) -que además de “evangelizar” a los indígenas- fue un meticuloso cronista de las costumbres andinas.



© Walter Coraza Morelli.

ESTOFADO DE SAN JUAN

Como es tradición en los campos del Biobío, la noche de San Juan (24 de junio) se festeja con un gran guiso que incluye: pavo, pato, longanizas y aves de la temporada (perdices, codornices o tórtolas). Todo eso se cocina con cebollas, papas, ajo, vino y cuero de chanco. Antiguamente, con este rito se homenajeaba, en comunidad, a quienes tenían el nombre de Juan o Juana.

La faena de animales y la caza de aves empezaban una semana antes, y llegado el gran día, todos los invitados sumaban sus ingredientes a la olla común. Con música, baile y “gloriado”, esperaban hasta la madrugada, cuando el “Estofado de San Juan” por fin estaba listo. Hoy, esta tradición se festeja principalmente en Rere, un pueblito colonial de la comuna de Yumbel.



“Una vez para San Juan –we *tripantu*, el Año Nuevo mapuche- mi abuelita celebró, hizo muday de maíz hervido, estofado, mató chanchos, pavo.

Compró vino especial para las mujeres -pitarrila se llama, chicha de uva, dulcecita- y vino para los hombres. Comió mucho porque a ella le gustaba celebrar el *we tripantu* como los antiguos...

Después fuimos adonde los vecinos. ...Así compartimos, nadie mezquindaba nada, tenía que haber abundancia el día del Año Nuevo”.

TESTIMONIO DE LYDIA FLORES EN “COCINAS MESTIZAS DE CHILE. LA OLLA DELEITOSA”, SONIA MONTECINO.



DULCES ÁRABES



Archivo fotográfico familia Yarur Lolás.

Parecida a la del chumbeque es la historia de los dulce árabes. Si bien no son originarios de nuestra cocina ancestral ni criolla, llegaron a nuestros lares con los primeros migrantes árabes a Chile. Ellos vinieron hacia fines del siglo XIX de los países árabes (aunque mayoritariamente de Palestina) huyendo de los conflictos en Medio Oriente.

Instalados en distintos lugares de Chile y dedicados al comercio, echaron de menos sus dulces natales. Y las madres árabes empezaron a prepararlos en su segunda patria. Hoy los dulces llamados baklava, kunafa y maamoul, entre otros, siguen deleitando a los muchos descendientes árabes ya muy “chilenizados”, pero que evocan la tierra de sus ancestros por medio del paladar.



Gentileza Fabrica de Chumbeques M. Koo.

CHUMBEQUE

Este clásico iquiqueño es una especie de galleta de tres capas hecha a base de harina, miel, fruta y limón de pica. A comienzos del siglo XX llegó desde China a las salitreras Kuopolin Koo Kau y se casó con una dulcera nortina.

Viéndola preparar alfajores, se acordó de los “chung-queques” de su país natal, y de ahí se chilenizó el nombre como chumbeque. La actual fábrica M.Koo, manejada por sus descendientes, ha introducido variaciones al limón de pica, combinando mango, guayaba y papaya. En 2014, falleció Arturo Mejía Koo, quien convirtió el negocio familiar en una empresa.

EL "CHURRASCO MARINO"



Por los más de 400 kilómetros de costa que tiene la Región de Coquimbo, era de esperar que su producto estrella fuese el sánduche de pescado, o más conocido como "Churrasco Marino". Muchos dicen que nada falla si va acompañado de un buen pan. Pero en este caso, la crujiente marraqueta es sólo el complemento de una presa de merluza, jurel o reineta frita a la leña. Se le agrega cebolla a la pluma, tomate, un toque de cilantro, limón, mayonesa y sal a gusto. En las caletas, picadas y mercados de la región preparan este particular sánduche que incluso ya cuenta con su propio festival, que se celebra en febrero en la costanera de Coquimbo.



LOS OSTIONES DE TONGOY

Además de ser un atractivo balneario ubicado al sur de La Serena, Tongoy es sinónimo de los mejores ostiones del país. En un chupe, una sabrosa empanada o simplemente "a la parmesana", este molusco destaca. En los años '80 y para evitar que escasearan, aquí se desarrollaron centros de cultivo con semillas de ostiones. Se entregaron más de mil hectáreas en la bahía, llegaron las empresas, la industria floreció y se convirtió en la tercera fuente de ingresos regional, después del cobre y la agricultura. Esto hasta principios del 2000, cuando la fuerte competencia con Perú obligó a los tongoyinos a volver al mar, pero esta vez tras jibias, huiros, jureles y corvinas.

"No hay pueblo de la costa chilena que no use el preciado y delicioso pan para untarlo de sus especies marinas. Ni hay terruño cordillerano que no haga un sánduche aprovechando sus carnes".

EUGENIO PEREIRA SALAS, HISTORIADOR. "APUNTES PARA LA HISTORIA DE LA COCINA CHILENA".

Fotografía de libro "200 años de cocina en Chile".





CALZONES ROTOS, PONDERACIONES, LECHE NEVADA, PICARONES Y HUEVOS CHIMBOS

En el “tercer patio” de las casas de los criollos más acomodados de Santiago, La Serena y Concepción (las ciudades más importantes de los siglos coloniales), las mañanas se pasaban volando en los menesteres de la cocina. Además de faenar gallinas y pavos, se batían claras por montones con las cuales se preparaban las leches nevadas, asadas, arroz con leche, huevos chimbos, pastas de almendras (mazapán) y demases. Con la yema se hacía el mítico huevo mol, producto estrella en la repostería colonial. Tampoco podía faltar el dulce membrillo y el manjar blanco.

Cuenta la leyenda que un buen día ventoso -la señora que por años de años vendía estas especies de roscas rociadas en azúcar flor, en la aletargada plaza de Armas de Santiago de fines del siglo XVII- se le levantaron las polleras y se le vieron sus calzones rotos. De ahí quedó el decir “la señora de los calzones rotos”, repostería chilena que agoniza en nuestros días.



¿“MANO DE MONJA”?

Eugenio Pereira Salas, autor de “Apuntes para la historia de la cocina chilena” (1943) menciona que los distintos monasterios de religiosas de la capital de los siglos XVII y XVIII rivalizaban con sus “especialidades”, preparando los deliciosos dulces, “con mano de monja”, los mismos con los que agasajaban a las autoridades religiosas y vendían a la reducida aristocracia de la época. Las que destacaron por sobre todas fueron las clarisas que hacían unas deliciosas confituras y dulces de almendra, así como icónicas cerámicas perfumadas.



ÍNDICE

	Páginas
FUNDACION FUTURO RINDE CUENTAS 1993-2023	3
• PASANTÍA CULTURAL	4 y 5
• REVISTA VENTANAL Y BOLETÍN ABRE PUERTAS	6
• MAPAS, LÍNEAS DE TIEMPO, LUPAS NATURALISTAS, CANASTOS PATRIMONIALES / GUÍAS METODOLÓGICAS / CAMINATAS URBANAS	7
• MURALES FOTOGRÁFICOS HOSPITALARIOS	8
• VISITO MI HISTORIA, VISITO MI REGIÓN, VISITO MI CULTURA Y VISITO MI NATURALEZA	9
• UN PROFESOR, UN LIBRO	10
• ALGUNOS LIBROS DE FUNDACIÓN FUTURO	11
• PREMIOS CIUDAD FUNDACIÓN FUTURO	12 y 13
• CONCURSOS LITERARIOS / BANCO DE ENCUESTAS	14
• CENTRO CULTURAL MÓVIL / CULTURA EN LA CALLE / EL ARTE SE ACERCA A LA GENTE	15
• LA GRAN MALETA DE...	16
• YO DESCUBRO MI CIUDAD	17
• TÍTERES PATRIMONIALES / POSTALES BICENTENARIAS / TALLERES DE PCI / CUENTA CUENTOS / OBRAS DE TEATRO	18
• CONVERSATORIOS	19
• PARQUE TANTAUCO	20 y 21
• SIN EL EQUIPO Y LOS COLABORADORES, ¡NO SOMOS NADA!	22
 LAS GASTRONOMÍAS CHILENAS: PARTE ESENCIAL DE NUESTRO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL	23
• LIMÓN DE PICA	24
• PAPAS CHILOTAS	25
• MOTE CON HUESILLO	26
• CORDERO MAGALLÁNICO	27
• CAZUELA, LOCRO FALSO y CHARQUICÁN	28
• CHICHA, LICOR DE ORO y MISTELA	29
• LONGANIZAS DE CHILLÁN	30
• ATÚN DE ISLA DE PASCUA	31
• ACEITUNAS DE AZAPA	32
• MERKEÑ, MÜLTXUN Y MUDAY	33
• OREGANO DE PUTRE Y MAÍZ LLUTEÑO	34
• "BARROS LUCO" y CHACARERO	35
• PROSCIUTTO DE CAPITÁN PASTENE	36
• LA SANDÍA DE PAINE	37
• TORTAS CURICANAS / DULCES DE LA LIGUA / DULCES DE CURACAVÍ	38
• PAPAYAS, CHIRIMOYAS Y COPAO	39
• CURANTO, CHAPALELE Y MILCAO	40
• HUMITAS Y PASTEL DE CHOCLO	41
• SU MAJESTAD, EL CHANCHO	42
• LANGOSTA DE JUAN FERNÁNDEZ	43
• EL CALDILLO DE CONGRIO	44
• DIGÜENES, PIÑONES Y NALCAS	45
• LA COCINA DE LA OMA	46
• EL TOMATE ANGOLINO	47
• PISCO DEL VALLE DEL ELQUI	48
• CALACURPA, GUATIA Y PATASCA	49
• ESTOFADO DE SAN JUAN	50
• DULCES ÁRABES / CHUMBEQUE	51
• EL CHURRASCO MARINO	52
• CALZONES ROTOS, PONDERACIONES, LECHE NEVADA, PICARONES y HUEVOS CHIMBOS	53

REVISTA VENTANAL: NO SE VENDE, PERO SE LEE ¡COMO PAN CALIENTE!



DESCÁRGUELA EN WWW.FUNDACIONFUTURO.CL

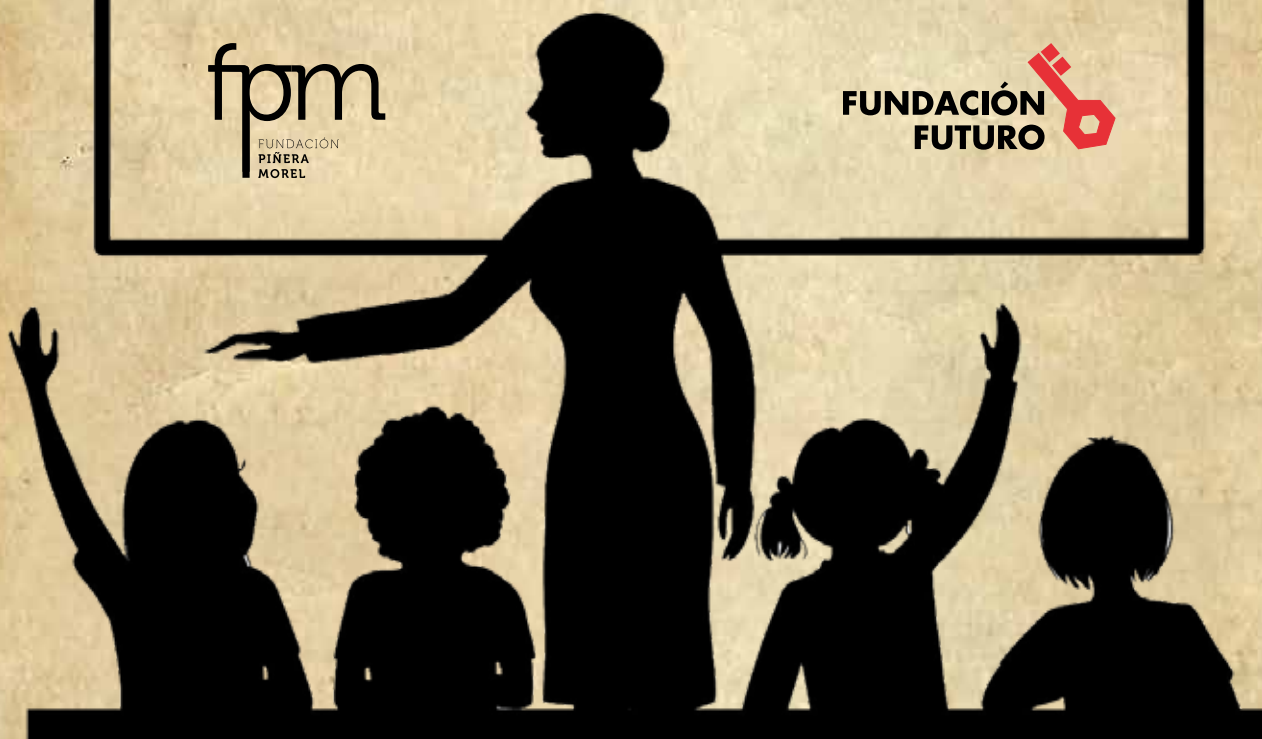
SE BUSCAN

30 PROFESORES/AS

2023: En Fundación Futuro BUSCAMOS a los 30 profesores/as más innovadores en metodologías relacionadas a la enseñanza y valoración del PATRIMONIO cultural (material e inmaterial) y natural de Chile...

RECOMPENSA:

- Participación de un taller sobre patrimonio vía Zoom.
- Mentoría personalizada online encauzada hacia la puesta en práctica de su INNOVACIÓN en la sala de clases.
- Publicación y difusión de su iniciativa.
- Un aplauso nacional.
- Y -los **30** que lleguen a la META- recibirán **\$1.000.000**



**POR RAZONES DE FUERZA MAYOR,
ESTA ACTIVIDAD FUE CANCELADA**